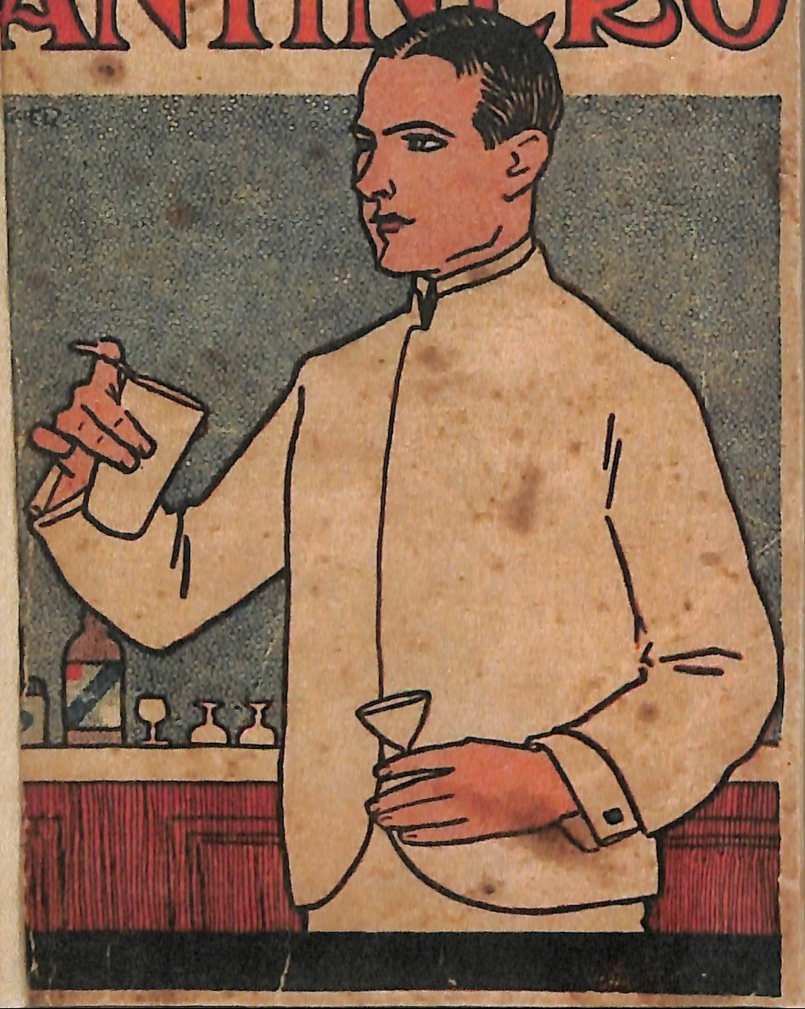
663.1
Esc
M
1915

MANUAL DEL CANTINERO



MANUAL

DEL

CANTINERO

POR

JOHN B. ESCALANTE

HABANA
IMPRENTA MODERNA
AGUIAR 75 TEL. 5046
1915

BIBLIOTECA NACIONAL
JOSE MARTI
HABANA, CUBA

Es propiedad del Autor.

Al lector

No poco sacrificio ha costado la realización de esta obra, la más comprensible que hasta ahora se haya dado a la estampa como "MANUAL DEL CANTINERO" en Hoteles, Restaurantes, Cafés, Clubs, etc., etc.

En sus breves páginas encontrará el que leyere, todas las fórmulas de los Cocktails, Bracers, Coblers, Coolers, Collins, Daisyes, Egg Noggs, Flipps, Fizzes, Highballs, Juleps, Lemonedes, Pousse Cafes, Punches, Rickeys, Sours, Smashes, Slings, Skins y Toddies, así como la pronunciación figurada de las mismas.

Estas fórmulas son las que actualmente están en uso general del público por ser consideradas como lo más moderno en el género de bebidas.

La rapidez con que podrá ser consultado este Manual por el plan que se ha seguido en la exposición, será sin duda alguna un auxiliar muy estimable para todos los que se dedican esmeradamente a las atenciones y a los manejos del Bar.

El Autor.

John B. Escalante.

Aspecto primordial del cantinero

A. Todo buen cantinero debe de estar durante sus horas de trabajo, bien vestido, y que su chaleco blanco, camisa y cuello de ídem, estén siempre limpios, para que así el cliente pueda observar que existe limpieza en la cantina.

B. De ningún modo el cantinero debe usar tertulias, jugar a los dados, fumar, o tomar con los clientes mientras esté detrás del mostrador, en su trabajo; pues por regla general es perjudicial para la buena marcha de la casa, por los disgustos que suelen sobrevenir por las familiaridades con los clientes.

Una idea breve para el cantinero

1. El hielo debe de ser lavado antes de hacer uso de él, y nunca colocarlo en los vasos o copas con las manos, sino con una cuchara o paleta.

2. La fruta nunca debe ser colocada en los vasos o copas con las manos, sino con una cuchara o tenedor apropiado para ello.

3. En la preparación de cualquier bebida caliente, téngase cuidado de rociar los vasos o copas con agua caliente para evitar que se rompan, y al mismo tiempo para conservar la bebida bien caliente.

4. El hielo picado fino debe ponerse en las bebidas en las cuales el licor forma la parte principal y no se utiliza el agua; pero cuando se utiliza huevos, leche, vino, vermouth, sifón u otras clases de aguas minerales, entonces se debe usar el hielo en trozos, para poderlos sacar con una cuchara antes de presentarle la bebida al cliente.

5. Como es dificultoso el disolver el azúcar en los licores, por eso se aconseja que el azúcar se disuelva en una pequeña cantidad de agua, pero como más propio aconsejo el uso de los siropes en lugar del azúcar para arreglar toda clase de cocktails.

6. Las botellas que contengan licores, etc., etc., deben guardarse acostadas; de esa manera se conservará el tapón húmedo y se evitará que se evaporen.

7. Los sifones y toda clase de aguas minerales deben de guardarse en la nevera y servirse frías, al natural.

8. El cantinero debe ser atento con todos sus clientes, y bajo ningún concepto enfadarse y usar malas palabras con los mismos, sino, contestar a las preguntas que le hagan de la manera más explícita y amable que pueda.

LISTA DE LOS CHAMPAGNES, LICORES, RONS, COÑACS, VINOS Y SIROPES MAS FRECUENTES EN USO EN UNA CANTINA DE PRIMERA CLASE

Champagnes.	Dulce y seco.
Vinos.	Bordeauxs.
"	Borgoña, blancos y tintos.
"	Espumosos.
"	Sauternes, dulces y seco.
"	Del Rhin.
"	Españoles blancos y tintos.
"	De Mosela.
"	Italiano.
Jerez.	Dulce y seco.
Whiskies.	Americanos
"	Escoceses e Irlandeses.
Cremas de.	Menta blanca y verde.
" "	Cocoa.
" "	Marraschino.
" "	Persicot.
" "	Bombón.
" "	Te.
" "	Raspaill.
" "	Kirschwasser.
" "	Kümmell.
" "	Amer Picón.
" "	Benedictine.
" "	Curazao de naranja.
" "	Triple Sec Francés.
" "	Triple Sec Aldabó.
" "	Chartreuse verde y amarillo.
Ginebra.	Campana.
"	Aromática.
"	Holandesa blanca y amarilla.
"	Old Tom y Gordon.
"	Sloe y Dry.
Ron.	Bacardí, Carta Blanca.
. . . . .	Bacardi Carta de Oro.

Ron	Bacardí, Elixir.
„	Bacardí 1873.
Coñac	Blackberry.
„	Cherry.
„	M. F. Martínez, etc.
„	Biscuit o exigenado.
„	Favorito del Rey.
„	Rasbery.
„	Apricot.
„	Hennesey.
„	Meyer 1800.
„	Martell y Co.
„	Pedro Domecq tres cepas
„	Biguerin 1800.
„	Rubín.
„	Rubín 1800
Anisete	Crema de coñac.
„	María Brizar.
„	Anís del Mono.
„	Ojen.
„	Cazalla.
Ajenjo	Rivera.
Vermouth	Flor de España.
„	Franceses y corrientes.
„	Italiano.
„	Francés.
„	Chambery.
„ „	De fresa.
„	Dubonet.
Siropes, de	Naranja.
„ „	Piña.
„ „	Limón.
„ „	Frambuesa.
„ „	Fresa.
„ „	Goma blanca.
Gotas amargas, de	Angosturas.
„ „	Baker's.
„ „	Boonecamp.
„ „ „	Naranja.
„ „ „	Vino de jerez.
„ „ „	East India.

Cervezas.	Importadas.
"	Cubanas Tropical y Tívoli.
Aguas Minerales.	Importadas.
" "	Del país.
Diverso.	Huevos frescos.
"	Leche fresca.
"	Sal y pimienta.
"	Canela.
"	Azúcar cuadradillo y en polvo.
"	Bicarbonato de soda.
"	Bromo Seltzer.
"	Nuez moscada.
"	Miel.
"	Palillos de dientes.
"	Menta fresca.
"	Aceitunas.
"	Guindas y cerezas.
"	Pajillas para refrescos.

LAS COPAS Y VASOS MAS FRECUENTES EN USO EN LA CANTINA

Copas para.	Champagne.
„ „	Borgoña o Rin.
„ „	Bordeaux.
„ „	Cocktails.
„ „	Jerez.
„ „	Licores y cremas.
„ „	Pousse Cafés.
„ „	El ajenjo con su colador.
Vasos y vasitos para. . . .	Fizzes.
„ „ „ „	Juleps.
„ „ „ „	Sours.
„ „ „ „	Rickeys.
„ „ „ „	Smashes.
„ „ „ „	Flips.
„ „ „ „	Refrescos y punches.
„ „ „ „	Tom y John Collins.
„ „ „ „	Coblers.
„ „ „ „	Toddies.
„ „ „ „	Higballs.

Jarros para Cups de Champagne, vinos, etc., etc., jarritas para cerveza.

AJENJO. ABSINTHE

(Absenz)

Como quiera que hay varias formas de mezclar el ajenjo, es conveniente preguntarle, de antemano, al cliente cómo lo desea, si a la Americana, a la Francesa, o a la Italiana.

AJENJO A LA AMERICANA
ABSINTHE AMERICAN STYLE

(Absenz american estail)

USE LA GINCOTELERA

Echese la necesaria cantidad de hielo fino, para mediarla y agréguese:

Sirope de goma. . . . . Unas gotas.
Agua natural. . . . . ½ copita.
Ajenjo. . . . . Una copa.

Agítese bien hasta que esté bien frappé, cuélese en un vasito mediano y sírvase.

Nota: Esta bebida la suelen llamar también Ajenjo, Frappé-Absinthe-Frappé.

AJENJO A LA FRANCESA. ABSINTHE FRENCH STYLE

(Absenz french estail)

USE LA COPA Y EL VASO ESPECIAL DE LOS AJENJOS

Póngase en la copa 1 copita de Ajenjo, llénese el vaso con bastante hielo fino, y agréguese poco a poco agua para que filtre por el agujero del vaso hasta que contenga dos partes de agua, por una de ajenjo, entonces sírvase el contenido en un vasito mediano.

Nota: Es costumbre de servirle al cliente la botella del ajenjo, un vaso de agua y hielo para que él mismo se arregle el ajenjo a la Francesa.

AJENJO A LA ITALIANA. ABSINTHE ITALIAN STYLE

(Absenz italian estail)

USE UN VASO MEDIANO

Echense dos pedazos de hielo, y agréguese:

Marrasquino. . . . . Unas gotas.
Anisete. . . . . ½ copita.
Ajenjo. . . . . ½ copita.
Agua natural. . . . . 1 cucharada.

Mézclese con una cucharita, y sírvase.

EAGLE APPETIZER

(Iguel apetaiser)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo para mediarle y agréguese:

Angosturas. . . . . Unas gotas.
Vino Burgundy. . . . . 1 copa.

Mézclese bien con una cuchara, póngase fruta fresca variada y un poco de crema de violeta por arriba y sírvase con las pajillas.

ROYAL APPETIZER

(Royal apetaiser)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese dos o tres pedazos de hielo y agréguese:

Bitters de naranja. . . . . Unas gotas.
Angosturas bitters. . . . . Unas gotas.
Vino Oporto. . . . . 1 copita.

Mézclese bien con una cuchara, cuélese en un vasito, y sírvase con una corteza de limón retorcida por arriba.

STILLS APPETIZER

(Estils apetaiser)

USE UN VASO MEDIANO

Echese dos o tres pedazos de hielo y agréguese:

Sirope de goma. . . . . Unas gotas.

Curaçao. . . . . Unas gotas.
Ajenjo. . . . . Unas gotas.
Coñac. . . . . ½ copita.
Whiskey (Rye) Americano. . . . . ½ copita.

Mézclese bien con una cucharita, sáquese el hielo, acábese de llenar el vaso con agua de Seltz, y sírvase con una cáscara de limón retorcida por arriba.

AMERICAN BEAUTY

(American bi-uti)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo fino para mediarle, y agréguese:

Azúcar en polvo. . . . . 1 cucharadita.
Menta verde. . . . . 1 cucharadita.
Zumo de limón. . . . . 1 cucharadita.
Coñac. . . . . ½ copita.
Vermouth Francés. . . . . ½ copita.

Mézclese bien todo con una cuchara, agréguese fruta variada por arriba, y sírvase con las pajillas.

ESCALANTE BRACER

(Escalante Breser)

USE LA GINCOTELERA

Echese la necesaria cantidad de hielo para mediarla y agréguese:

Azúcar en polvo. . . . . 1 cucharadita.
Bitters. . . . . Unas gotas.
Whiskey (Scotch) Escocés. . . . . 1 copa.

Agítese bien hasta que esté bien frappé, cuélese en un vasito, y sírvase con dos aceitunas.

HAVANA BRACER

(Havana breser)

USE LA GINCOTELERA

Echese la necesaria cantidad de hielo para mediarla, y agréguese:

Azúcar en polvo. . . . . 1 cucharada.
Zumo de limón. . . . . 1 cucharadita.
Whiskey Escocés. . . . . ½ copita.

Ajenjo. . . . . ½ copita.

Agítese bien hasta que esté bien frappé, cuélese en un vasito, acábese de llenar con agua de Seltz y sírvase.

INGLATERRA BRACER

(Inglaterra breser)

USE LA GINCOTELERA

Echese la necesaria cantidad de hielo para mediarla y agréguese:

Ajenjo. . . . . ½ copita.
Vermouth Torino. . . . . ½ copita.

Agítese bien hasta que esté bien frappé, cuélese en un vasito chico y sírvase.

MORNING BRACE-UP

(Mornin bres-op)

USE LA GINCOTELERA

Echese la necesaria cantidad de hielo para mediarla y agréguese:

Azúcar en polvo. . . . . 1 cucharada.
Sirope de frambuesa. . . . . 1 cucharadita.
Zumo de limón. . . . . 1 cucharadita.
Crema de menta. . . . . ½ copita.
Coñac. . . . . 1 copita.
1 huevo freso.

Agítese bien hasta que esté bien frappé, cuélese en un vaso mediano, y sírvase con un poco de nuez moscada por arriba.

SARATOGA BRACE-UP

(Saratoga bres-op)

USE LA GINCOTELERA

Echese la necesaria cantidad de hielo para mediarla y agréguese:

Azúcar en polvo. . . . . 1 cucharada.
Angosturas. . . . . Unas gotas.
Ajenjo. . . . . Unas gotas.
Zumo de limón. . . . . Unas gotas.
Coñac. . . . . 1 copa mediana.
1 huevo fresco.

Agítese bien hasta que esté bien frappé, cuélese en un vaso mediano, acábese de llenar el vaso con agua de Seltz, y sírvase.

BRANDY AND GUM

(Brandi and gom)

USE UN VASITO DE LOS DE WHISKEY

Póngase unas gotas de sirope de goma, dos pedazos de hielo, coloque una cucharita adentro del vasito, y dé-le al cliente la botella del coñac para que él mismo se sirva.

BRANDY AND GINGER ALE

(Brandi and yinyer eil)

USE UN VASO GRANDE

Póngase dos o tres pedazos de hielo, y agréguese:

Coñac. . . . . 1 copa mediana.

Ginger Ale. . . . . 1 botella.

Mézclese bien con una cuchara, y sírvase.

BRANDY AND SODA

(Brandi and soda)

Procédase como para el "Brandy and Ginger Ale", empleando una gaseosa o "Club Soda", en lugar de Ginger Ale.

PONY BRANDY

(Poni brandi)

USE UNA COPITA CHICA

Póngase al cliente dos vasitos chicos, uno con agua fría y otro vacío, entonces se llena la copita de coñac y se le da al cliente para que él mismo pueda mezclarlo.

BRANDY STRAIT

(Brandi estreit)

USE UN VASITO DE LOS DE WHISKEY

Póngase un pedazo de hielo y una cucharita en el vasito, entonces déle al cliente la botella del coñac para que se sirva él mismo, y sírvase con un vasito de agua fría, por separado.

GIN STRAIT

(Yin estreit)

Procédase como para el "Brandy Strait" empleando la ginebra en lugar del coñac.

RON BACARDI STRAIT

(Ron bacardi estreit)

Procédase como para el "Gin Strait" empleando el ron en lugar de la ginebra.

WHISKEY STRAIT

(Guisqui estreit)

Procédase como para el "Ron Bacardi Strait" empleando el whiskey en lugar del ron.

OTROS STRAITS

Se hacen, utilizando en lugar de los indicados, otros licores y procediendo de igual modo que en los casos anteriores.

BISHOP

(Bisop)

USE LA GINCOTELERA

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedazos gordos para mediarla, y agréguese:

Azúcar en polvo. . . . . 1 cucharadita.
Limón. . . . . 2 rebanadas.
Ron Bacardi. . . . . ¼ copita.
Rioja Clarete. . . . . 1 copa grande.

Agítese bien todo hasta que esté bien frappé, cuélese en un vaso grande, y sírvase.

BRANDY CRUSTA

(Brandi crusta)

USE LA GINCOTELERA Y UN VASO MEDIANO

Primeramente frótese una rebanada de limón sobre el borde del vaso, bordes que se polvorearán con azúcar, para que el azúcar quede en ellos. Entonces, tómese un limón grande, móndesele procurando que toda la piel salga en un trozo, guarnézcase con ella el interior del vaso,

entonces échese en la gincotelera la necesaria cantidad de hielo fino para mediarla y agréguese:

Sirope de goma. . . . . Unas gotas.
Angosturas. . . . . Unas gotas.
Curaçao. . . . . Unas gotas.
Coñac. . . . . 1 copa mediana.

Agítese bien hasta que esté bien frappé, cuélese en el vaso que se tiene preparado, póngase una poca fruta variada por arriba, y sírvase.

GIN CRUSTA

(Yin crusta)

Procédase como para el "Brandy Crusta" empleando la ginebra en lugar del coñac.

RON BACARDI CRUSTA

(Ron bacardi crusta)

Procédase como para el "Gin Crusta" empleando el ron en lugar de la ginebra.

WHISKEY CRUSTA

(Guisqui crusta)

Procédase como para el "Ron Bacardi Crusta" empleando el whiskey en lugar del ron.

OTRAS CRUSTAS

Se hacen utilizando en lugar de los indicados, otros licores y procediendo de igual modo que en los casos anteriores.

AMERICAN CLUB COCKTAIL

(American clob cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para mediar el vaso y agréguese:

Sirope de goma. . . . . Unas gotas.
Bitters de naranja. . . . . Unas gotas.
Chartreuse verde. . . . . ½ cucharadita.

Vermouth Italiano y ginebra (Old Tom), por partes iguales.

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa de las de cocktail, y sírvase con una cereza.

ABSINTHE COCKTAIL

(Absenz cockteil)

USE LA GINCOTELERA

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para mediarla, y agréguese:

Sirope de goma	Unas gotas.
Angostura bitters	Unas gotas.
Anisete	Unas gotas.
Ajenjo	1 copita.
Agua	½ copita.

Agítese bien hasta que esté bien frappé, cuélese en una copa de las de cocktail, y sírvase con una corteza de limón retorcida.

APPETIZER COCKTAIL

(Apetaiser cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para mediar el vaso, y agréguese:

Angostura bitters	Unas gotas.
Bitters de naranja	Unas gotas.
Coñac, Marrasquino, Curaçao	Por partes iguales.

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa, de las de cocktail, y sírvase con una corteza de limón retorcida.

ALBEMARLE COCKTAIL

(Albemarl cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo para mediar el vaso, y agréguese:

Sirope de goma	Unas gotas.
Angostura bitters	Unas gotas.
Ajenjo	Unas gotas.
Vermouth Francés	1 cucharadita.

Ginebra Holandesa. . . . . 1 copita.

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa de las de cocktail, y sírvase con una aceituna.

AUTOMOBILE COCKTAIL

(Automobil cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para mediar el vaso, y agréguese:

Angostura bitters. . . . . Unas gotas.
Sirope de goma. . . . . Unas gotas.
Vermouth Italiano. . . .
Whiskey Escocés. . . . } Por partes iguales.
Ginebra (Old Tom). . . .

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa de las de cocktail, y sírvase con una guinda.

ALPHONSO XIII COCKTAIL

(Alfons zertin cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para mediar el vaso, y agréguese:

Angostura bitters. . . . . Unas gotas.
Curaçao. . . . . Unas gotas.
Whiskey Escocés. . . .
Coñac Martell. . . . . } Por partes iguales.

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa de las de cocktail, y sírvase con una cereza.

MARIA BARAÑANO COCKTAIL

(María Barañano cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para mediar el vaso, y agréguese:

Chartreuse verde. . . .
Vermouth Italiano. . . . } Por partes iguales.
Ginebra Holandesa. . . .

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa de las de cocktail, y sírvase con una corteza de limón retorcida.

BUSTAMANTE COCKTAIL

(Bustamante cockteil)

USE LA GINCOTELERA

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para mediarla, y agréguese:

Naranja. . . . . 2 rebanadas.
Ginebra Holandesa. . . .
Vermouth Francés. . . . } Por partes iguales.

Agítese bien hasta que esté bien frappé, cuélese en una copa de las de cocktail, y sírvase con una aceituna.

BRONX COCKTAIL

(Bronxs cockteil)

USE LA GINCOTELERA

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para mediarla, y agréguese:

Naranja. . . . . 1 rebanada.
Ginebra Holandesa. . . . . 1 cucharadita.
Vermouth Francés. . . .
Vermouth Italiano. . . . } Por partes iguales.

Agítese bien hasta que esté bien frappé, cuélese en una copa de las de cocktail y sírvase.

BROADWAY COCKTAIL

(Brodguey cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para mediar el vaso, y agréguese:

Angostura bitters. . . . . Unas gotas.
Coñac. . . . . 2 partes.
Whiskey (Rye) Americano. . . . . 1 parte.

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa de las de cocktail, y sírvase con una aceituna.

BIJOU COCKTAIL

(Biyou cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para mediar el vaso, y agréguese:

Angosturas de naranja. . . . . Unas gotas.
Marrasquino. . . . . Unas gotas.
Chartreuse encarnado. . . .
Ginebra Holandesa. . . . . Por partes iguales.
Vermouth Italiano. . . . .

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa de las de cocktail, y sírvase con una corteza de limón retorcida.

BLACKTHORN COCKTAIL

(Blakzorn cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para mediar el vaso, y agréguese:

Angostura bitters. . . . . Unas gotas.
Curaçao. . . . . Unas gotas.
Ginebra (Sloe Gin). . . . . 2 partes.
Vermouth Italiano. . . . . 1 parte.

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa de las de cocktail, y sírvase con una cereza.

BELGA COCKTAIL

(Belgiú cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para mediar el vaso y agréguese:

Bitters de naranja. . . . . Unas gotas.
Whiskey (Rye) Americano. . . . . 1 copita.

Mézclese bien con una cuchara, cuélese en una copa de las de cocktail, y sírvase con unas gotas de marrasquino y jerez por arriba, así como también una rebanada de naranja prendida del borde de la copa.

CLOVER LEAF COCKTAIL

(Clover lif cockteil)

USE LA GINCOTELERA

Echese la necesaria cantidad de hielo fino para mediarla, y agréguese:

Huevo. . . . . 1 clara.
Bitters de naranja. . . . . Unas gotas.

Ginebra. . . . . 2 partes.
Sirope de frambuesa. . . . . 1 parte.

Agítese bien hasta que esté bien frappé, cuélese en una copa de las de cocktail, y sírvase.

COJIMAR COCKTAIL

(Cojimar cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para mediar el vaso, y agréguese:

Bitters de naranja. . . . . Unas gotas.
Curaçao. . . . . Unas gotas.
Ajenjo. . . . . Unas gotas.
Whiskey Escocés. . . . } Por partes iguales.
Vermouth Italiano. . . . }

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa de las de cocktail, y sírvase con una corteza de limón retorcida.

CUBA COCKTAIL

(Kiúba cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para mediar el vaso, y agréguese:

Limón. . . . . Unas gotas.
Bitters de naranja. . . . . Unas gotas.
Ron Bacardi. . . . . } Por partes iguales.
Vermouth Francés. . . . }

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa de las de cocktail, y sírvase con una rebanada de limón.

CLUB COCKTAIL

(Clob cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para mediar el vaso, y agréguese:

Sirope de goma. . . . . Unas gotas.
Bitters de naranja. . . . . Unas gotas.
Chartreuse. . . . . Unas gotas.
Ginebra (Old Tom). . . . . 2 partes.
Vermouth Italiano. . . . . 1 parte.

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa de las de cocktail, y sírvase con una cereza.

COLISEO COCKTAIL

(Coliseo cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para mediar el vaso, y agréguese:

Sirope de goma	Unas gotas.
Angostura bitters	Unas gotas.
Curaçao	Unas gotas.
Marrasquino	Unas gotas.
Vermouth Italiano Whiskey (Rye) Americano	Por partes iguales.

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa de las de cocktail, y sírvase con una corteza de limón retorcida.

COLUMBUS COCKTAIL

(Colombus cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para mediar el vaso, y agréguese:

Cerveza	½ copa.
Ginger Ale	½ copa.

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en un vaso mediano y sírvase.

Nota: Este es un cocktail "refresco" muy apetecido en el verano.

CUBAN CLOVER COCKTAIL

(Kiúban clover cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedazos gordos para mediar el vaso, y agréguese:

Jarabe de granadina	Unas gotas.
Curaçao	Unas gotas.
Chartreuse amarillo	Unas gotas
Angostura bitters	Unas gotas.
Limón	1 corteza.

Vermouth Italiano. . . . . 2 partes.
Ginebra (Gordon Gin). . . . . 1 parte.

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa de las de cocktail, y sírvase con una cereza.

CORONATION COCKTAIL

(Coronesion cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para mediar el vaso, y agréguese:

Bitters de naranja. . . . . Unas gotas.
Marrasquino. . . . . Unas gotas.
Vermouth Francés. . . . } Por partes iguales.
Jerez seco. . . . . }

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa de las de cockteil, y sírvase con una corteza de limón y una aceituna.

COFFE COCKTAIL

(Cofi cockteil)

USE LA GINCOTELERA

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedazos grandes para mediarla, y agréguese:

Azúcar en polvo. . . . . 1 cucharadita.
Huevo fresco. . . . . Uno.
Vino Oporto. . . . . 2 partes.
Coñac. . . . . 1 parte.

Agítese bien hasta que esté bien frappé, cuélese en un vasito mediano, y sírvase con un poco de nuez moscada por arriba.

CHAMPAGNE COCKTAIL

(Champan cockteil)

USE UNA COPA DE LAS DE CHAMPAN

Póngase un turrón de azúcar, y agréguese unas gotas amargas por arriba, y un pedazo de hielo, llénese la copa con champán, revuélvase con una cucharita, y sírvase con una corteza de limón retorcida.

Nota: Con media botella de champán se pueden hacer tres cocktails.

CINCINNATI COCKTAIL

(Sinsinati cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Póngase la mitad del vaso de lager o cerveza que esté bien fría, y la otra mitad llénese con Ginger, Ale, o Club Soda que esté bien fría, y sírvase.

Nota: Este es un refresco que le llaman cocktail por lo muy refrescante que es en los días calurosos.

CELERY COCKTAIL

(Selery cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para mediar el vaso, y agréguese:

Angostura bitters. . . . . Unas gotas.
Celery tonic. . . . . } Por partes iguales.
Crema de menta blanca. . . }

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa de las de cocktail, y sírvase.

DAIQUIRI COCKTAIL

(Daiquiri cockteil)

USE LA GINCOTELERA

Echese la necesaria cantidad de hielo gordo para mediarla, y agréguese:

Limón verde exprimido. . . . . Uno.
Azúcar en polvo. . . . . 1 cucharada.
Jarabe de granadina. . . . . 1 cucharada.
Curaçao. . . . . 1 cucharada.
Ron Bacardi. . . . . 1 copita.

Agítese bien hasta que esté bien frappé, cuélese en una copa de las de champán, y sírvase.

DENIS COCKTAIL

(Denis cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para mediar el vaso, y agréguese:

Bitters de naranja. . . . . Unas gotas.
Vermouth Francés. . . . . } Por partes iguales.
Genebra Aromática. . . . . }

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa d
las de coctail, y sírvase.

DERBY COCKTAIL

(Derbi cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos par
mediar el vaso, y agréguese:

Angostura britters . . . . . Unas gotas
Menta fresca . . . . . Una hoja
Ginebra (Gordon) . . . . . 1 copita

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa d
las de cocktail, y sírvase con una aceituna.

DUBONET COCKTAIL

(Dubonet cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo para mediar e
vaso, y agréguese:

Ginebra (Old Tom) . . . . . 1 cucharada
Dubonet . . . . . 1 copita

Mézclese bien con una cuchara, cuélese en una copa d
las de cocktail, y sírvase con una guinda.

ESCALANTE COCKTAIL

(Escalante cocteil)

USE LA GINCOTELERA

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos par
mediarla, y agréguese:

Sirope de goma . . . . . Unas gotas
Curaçao encarnado . . . . . Unas gotas
Anisete . . . . . Unas gotas
Angostura bitters . . . . . Unas gotas
Whiskey (Rye) Americano . . . . . 2 partes
Coñac Martell . . . . . 1 parte

Agítese bien hasta que esté bien frappé, cuélese en un
copa de las de cocktail, y sírvase con dos aceitunas.

EAGLE COCKTAIL

(Iguel cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para mediar el vaso, y agréguese:

Bitters de naranja. . . . . Unas gotas.
Angostura. . . . . Unas gotas.
Ginebra Holandesa. . . . . 2 partes.
Vermouth Francés. . . . . 1 parte.

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa de las de cocktail, y sírvase con una aceituna.

EAST INDIA COCKTAIL

(Ist india cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para mediar el vaso, y agréguese:

Marrasquino. . . . . Unas gotas.
Curaçao encarnado. . . . . Unas gotas.
Angostura bitters. . . . . Unas gotas.
Coñac. . . . . 1 copita.

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa de las de cocktail, y sírvase.

FITH AVE COCKTAIL

(Fif aveniú cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para mediar el vaso, y agréguese:

Sirope de goma. . . . . Unas gotas.
Angostura bitters. . . . . Unas gotas.
Curaçao. . . . . Unas gotas.
Whiskey (Rye) Americano. . . . . 2 partes.
Vermouth Francés. . . . . 1 parte.

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa de las de cocktail, y sírvase con una cereza.

GIN COCKTAIL

(Yin cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para mediar el vaso, y agréguese:

Angosturas. . . . . Unas gotas.
Sirope de goma. . . . . Unas gotas.
Curaçao. . . . . Unas gotas.
Ginebra Holandesa. . . . . 1 copita.

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa de las de cocktail, y sírvase con una corteza de limón retorcida.

GONZALEZ COCKTAIL

(González cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para mediar el vaso, y agréguese:

Sirope de goma. . . . . Unas gotas.
Angostura bitters. . . . . Unas gotas.
Curaçao. . . . . Unas gotas.
Marrasquino. . . . . Unas gotas.
Vermouth Francés. . . . . 1 cucharadita.
Whiskey Americano. . . . . 1 copita.

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa de las de cocktail, y sírvase con dos cerezas.

HARVARD COCKTAIL

(Jarvar cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para mediar el vaso, y agréguese:

Sirope de goma. . . . . Unas gotas.
Angostura bitters. . . . . Unas gotas.
Vermouth Italiano. . . .
Ron Bacardi. . . . . } Por partes iguales.

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa de las de cocktail, y sírvase con una corteza de limón retorcida.

IRISH COCKTAIL

(Airis cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para mediar el vaso, y agréguese:

Ajenjo. . . . . Unas gotas.
Marrasquino. . . . . Unas gotas.

. . . . . Unas gotas.
Irlandés. . . . . 1 copita.
Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa de cocktail, y sírvase con una aceituna y una corteza de limón retorcida.

INGLATERRA COCKTAIL

(Inglaterra cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Échese la necesaria cantidad de hielo gordo para medio vaso, y agréguese:

Angostura bitters. . . . . Unas gotas.
Bombón crema. . . . . Unas gotas.
Kirschwasser. . . . . Unas gotas.
Grenadina. . . . . ½ cucharada.
Curaçao. . . . . ½ cucharadita.
Naranja. . . . . 1 corteza.
Vermouth Chambery. . . . . 2 partes.
Ron Bacardi. . . . . 1 parte.

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa de cocktail, y sírvase con una corteza de limón retorcida y una cereza.

INTERVENTION COCKTAIL

(Intervension cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Échese la necsaria cantidad de hielo en pedacitos para medio llenar el vaso, y agréguese:

Jugo de limón. . . . . Unas gotas.
Ginebra (Sloe Gin). . . . . } Por partes iguales.
Crema Ivette. . . . . }

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa de cocktail, y sírvase con una cereza.

JAPANESE COCKTAIL

(Chapanis cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Échese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para medio llenar el vaso, y agréguese:

Jarope de goma. . . . . Unas gotas.

Angostura. . . . . Unas got
Marrasquino. . . . . Unas got
Himmel's Wasser. . . . . 1 copi

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa las de cocktail, y sírvase con una corteza de limón torcida.

JERSEY COCKTAIL

(Yersi cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos pa mediar el vaso, y agréguese:

Angosturas. . . . . Unas got
Azúcar en polvo. . . . . 1 cucharadi
Sidra dulce. . . . . 1 copi

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa las de de cocktail, y sírvase.

KNICKERBOCKER COCKTAIL

(Niquerboquer cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos pa mediar el vaso, y agréguese:

Angostura bitters. . . . . Unas got
Ginebra Holandesa. . . . . 3 part
Vermouth Francés. . . . . 1 par

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa las de cocktail, y sírvase con una aceituna.

LIBERAL COCKTAIL

(Liberal cocktail)

USE UN ASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos pa mediar el vaso, y agréguese:

Ajenjo. . . . . Unas got
Angostura bitters. . . . . Unas got
Whiskey (Rye) Americano. . . .
Vermouth Italiano. . . . . } Por partes iguale

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa las de cocktail, y sírvase con una guinda.

LAREDO COCKTAIL

(Laredo cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE DE REFRESCO

Échese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para enfriar el vaso, y agréguese:

Angostura bitters. . . . . Unas gotas.
Sirope de granadina. . . . . Unas gotas.
Whiskey (Rye) Americano. . . . . 1 copita.

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa de pie de cocktail, y sírvase con dos aceitunas.

LEMON COCKTAIL

(Lemon cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Échese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para enfriar el vaso, y agréguese:

Bitters de naranja. . . . . Unas gotas.
Sirope de goma. . . . . 1 cucharadita.
Jugo de limón. . . . . 1 cucharadita.
Whiskey Americano. . . . . ½ copita.

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa de pie de cocktail, y sírvase con media rebanada de limón y otra media de naranja.

MILO COCKTAIL

(Mailo cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Échese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para enfriar el vaso, y agréguese:

Angostura bitters. . . . . Unas gotas.
Ginebra Holandesa. . . . . 2 partes.
Vermouth Italiano. . . . . 1 parte.

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa de pie de cocktail, y sírvase.

MADRID COCKTAIL

(Madrid cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Échese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para enfriar el vaso, y agréguese:

Marrasquino. . . . . Unas gota
Bitters de naranja. . . . . Unas gota
Vermouth Francés. . . . . 1 copit

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa
las de cocktail, y sírvase con una corteza de limón reto
cida.

MANHATTAN COCKTAIL

(Manjatan cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESO

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos pa
mediar el vaso, y agréguese:

Sirope de goma. . . . . Unas gota
Bitters de naranja. . . . . Unas gota
Curaçao. . . . . Unas gota
Whiskey (Rye) Americano. . . . } Por partes iguales
Vermouth Torino. . . . . }

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa
las de cocktail, y sírvase con una corteza de limón reto
cida.

MILLONARIO COCKTAIL

(Milioneri cockteil)

USE LA GINCOTELERA

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos pa
mediar el vaso, y agréguese:

Angostura bitters. . . . . Unas gota
Sirope de goma. . . . . Unas gota
Vermouth Francés. . . . } Por partes iguales.
Coñac. . . . . }

Agítese bien hasta que esté bien frappé, cuélese en u
copa de las de cocktail, y sírvase con una cereza y m
dia rebanada de naranja.

MARTINI COCKTAIL

(Martini cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos pa
mediar el vaso, y agréguese:

Sirope de goma. . . . . Unas gota
Bitters de naranja. . . . . Unas gota

[illegible] o anisete, (si los piden) . . . . . Unas gotas.
[illegible] (Old Tom) . . . . . } Por partes iguales.
Vermouth Torino . . . . . }
[illegible]zclese todo con una cuchara, cuélese en una copa de [illegible] de cocktail, y sírvase con una cereza o aceituna, y una [illegible] de limón retorcida.

MONTE CARLO COCKTAIL

(Mont carl cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

[illegible]chese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para [illegible]llar el vaso, y agréguese:

[illegible]gostura bitters . . . . . Unas gotas.
[illegible]rrasquino . . . . . Unas gotas.
[illegible] Negrita . . . . . } Por partes iguales.
[illegible] . . . . . }

[illegible]zclese todo con una cuchara, cuélese en una copa de [illegible] de cocktail, y sírvase con una corteza de limón.

MINT COCKTAIL

(Ment cockteil)

USE LA GINCOTELERA

[illegible] una maceta aplástense tres hojas de menta fresca. [illegible]chese entonces la necesaria cantidad de hielo fino para [illegible]llarla y agréguese:

[illegible]ters de naranja . . . . . Unas gotas.
[illegible]rope de goma . . . . . Unas gotas.
[illegible]njo . . . . . Unas gotas.
[illegible]ua de Seltz . . . . . ½ copita.
[illegible]hiskey (Rye) Americano . . . . . 1 copita.

[illegible]gítese bien hasta que esté bien frappé, cuélese en una [illegible] de las de cocktail, y sírvase.

MALECON COCKTAIL

(Malecon cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

[illegible]chese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para [illegible]llar el vaso, y agréguese:

[illegible]rope de goma . . . . . Unas gotas.
[illegible]gostura bitters . . . . . Unas gotas.
[illegible]ac . . . . . } Por partes iguales.
[illegible]rmouth Chambery . . . } }

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa d
las de cocktail, y sírvase con una fresa.

MODERN COCKTAIL

(Modern cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos par
mediar el vaso, y agréguese:

Sirope de goma	Unas gota
Ajenjo	Unas gota
Limón	Unas gota
Naranja	Unas gota
Whiskey, (Escocés)	Por partes iguales.
Ginebra, (Sloe)	

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa d
las de cocktail, y sírvase con una cereza.

MARGUERITE COCKTAIL

(Margarit cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos par
mediar el vaso, y agréguese:

Curaçao	1 cucharadit
Ginebra Holandesa	2 parte
Vermouth Francés	1 part

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa d
las de cocktail, y sírvase.

NORTH POLE COCKTAIL

(Norz pol cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos par
mediar el vaso, y agréguese:

Sirope de goma	Unas gota
Bitters de naranja	Unas gota
Vermouth Italiano	Por partes iguales.
Whiskey Escocés	
Ginebra Campana	

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa de [illegible] de cocktail, y sírvase.

NUTTING COCKTAIL

(Notin cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Échese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para enfriar el vaso, y agréguese:

Bitters de naranja. . . . . Unas gotas.
Vermouth Francés. . . . . } Por partes iguales.
Ginebra Holandesa. . . . . }

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa de [illegible] de cocktail, y sírvase con una corteza de limón.

OBISPO COCKTAIL

(Obispo cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Échese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para enfriar el vaso, y agréguese:

Marrasquino. . . . . Unas gotas.
Bitters de naranja. . . . . Unas gotas.
Vermouth Francés. . . . . 2 partes.
Ginebra Campana. . . . . 1 parte.

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa de [illegible] de cocktail, y sírvase.

OLD FASHIONED WHISKEY COCKTAIL

(Old fasion guisqui cockteil)

USE UN VASO MEDIANO

Póngase medio turrón de azúcar en el vaso, disuélvase el azúcar con un poco de agua, y agréguese:

Curaçao. . . . . Unas gotas.
Angostura bitters. . . . . Unas gotas.
Whiskey (Rye) Americano. . . . . 1 copita.
Hielo. . . . . 2 pedacitos.

Mézclese bien con una cucharita, y sírvase con una corteza de limón retorcida.

OLD FASHIONED GIN COCKTAIL

(Old fasion yin cockteil)

Se prepara como el Old fashioned Whiskey cocktail, re emplazando el whiskey por ginebra.

OLD FASHIONED COCKTAIL

(Old fasion cockteil)

Se prepara como los cocktails arriba mencionados, pre guntándole al cliente la clase de licor que desee.

OLIVETTE COCKTAIL

(Olivet cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos par mediar el vaso, y agréguese:

Sirope de goma. . . . . Unas gota
Bitters de naranja. . . . . Unas gota
Ajenjo. . . . . Unas gota
Ginebra Holandesa. . . . . 1 copit

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa d las de cocktail, y sírvase con una aceituna.

OLD TOM GIN COCKTAIL

(Old ton yin cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos par mediar el vaso, y agréguese:

Sirope de goma. . . . . Unas gota
Curaçao. . . . . Unas gota
Angostura bitters. . . . . Unas gota
Ginebra, (Old Tom). . . . . 1 copit

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa d las de cocktail, y sírvase con una corteza de limón r torcida.

PRINCENTON COCKTAIL

(Prinsenton cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos par mediar el vaso, y agréguese:

. . . . . 1 cucharada.
. . . . . 1 copita.
todo con una cuchara, cuélese en una copa de
cocktail, y sírvase.

PRESIDENTE COCKTAIL

(President cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

la necesaria cantidad de hielo gordo para me-
el vaso, y agréguese:
. . . . . Unas gotas.
bitters. . . . . Unas gotas.
o sirope blanco. . . . . ½ cucharada.
. . . . . 1 corteza.
chambery. . . . . 2 partes.
. . . . . 1 parte.
todo con una cuchara, cuélese en una copa de
cocktail, y sírvase con una cereza.

QUINTANA COCKTAIL

(Quintana cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para
el vaso, y agréguese:
de goma. . . . . Unas gotas.
de naranja. . . . . Unas gotas.
Escocés. . . . . 1 copita.
Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa de
cocktail, y sírvase con media rebanada de naranja.

ROYAL PALACE COCKTAIL

(Royal palas cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para
el vaso, y agréguese:
. . . . . Unas gotas.
de goma. . . . . Unas gotas.
. . . . . 2 partes.
Italiano. . . . . 1 parte.
Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa de
cocktail, y sírvase con media rebanada de limón.

SANTANDER COCKTAIL

(Santander cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos par mediar el vaso, y agréguese:

Bitters de naranja. . . . . Unas gotas
Ginebra, (Old Tom). . . . . 2 partes
Vino Oporto. . . . . 1 parte

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa d las de cocktail, y sírvase.

SOUTHER CLUB COCKTAIL

(Sauzer clob cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos par mediar el vaso, y agréguese:

Sirope de goma. . . . . Unas gotas
Curaçao. . . . . Unas gotas
Marrasquino. . . . . Unas gotas
Whiskey (Rye) Americano. . . . } Por partes iguales.
Vermouth Chambery. . . . . }

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa d las de cocktail, y sírvase con una corteza de limón re torcida.

SCOTCH COCKTAIL

(Escach cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos par mediar el vaso, y agréguese:

Marrasquino. . . . . Unas gotas
Sirope de goma. . . . . Unas gotas
Whiskey Escocés. . . . } Por partes iguales.
Vermouth Francés. . . . }

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa d las de cocktail, y sírvase con una corteza de limón re torcida.

STAR COCKTAIL

(Estar cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Échese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para enfriar el vaso, y agréguese:

Jarabe de goma	Unas gotas.
Curaçao	Unas gotas.
Bitters	Unas gotas.
Vermouth Francés Apple Jack	Por partes iguales.

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa de pie de cocktail, y sírvase con una corteza de limón retorcida.

SHERRY COCKTAIL

(Seri cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Échese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para enfriar el vaso, y agréguese:

Angostura bitters	Unas gotas.
Jarabe de goma	Unas gotas.
Curaçao	Unas gotas.
Vermouth Torino Jerez seco	Por partes iguales.

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa de pie de cocktail, y sírvase.

SODA COCKTAIL

(Soda cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Échese dos pedazos de hielo regulares, y agréguese:

Angosturas	Unas gotas.
Naranja	2 rebanadas.
Soda o gaseosa	1 botella.

Mézclese todo con una cuchara, y sírvase con la azucarera.

SLOE GIN COCKTAIL

(Eslo yin cocktail)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Échese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para enfriar el vaso, y agréguese:

Angosturas. . . . . Unas gotas
Ginebra, (Sloe Gin). . . . . 1 copita
Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa de las de cocktail, y sírvase.

TROPICAL COCKTAIL

(Tropical cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para mediar el vaso, y agréguese:
Angosturas. . . . . Unas gotas
Sirope de goma. . . . . Unas gotas
Bitters de naranja. . . . . Unas gotas
Vermouth Francés. . . . . 1 parte
Crema de cacao. . . . . ½ parte
Marrasquino. . . . . ½ parte
Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa de las de cocktail, y sírvase con una corteza de limón retorcida.

TOM LOPEZ COCKTAIL

(Tom López cocktail)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para mediarle, y agréguese:
Bitters de naranja. . . . . Unas gotas
Sirope de goma. . . . . Unas gotas
Angosturas. . . . . Unas gotas
Whiskey, (Bourboun). . . . . 1 copita
Mézclese con una cuchara, cuélese en una copa de la de cocktail, y sírvase con una cereza.

UNDERWOOD COCKTAIL

(Onder-ut cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para mediar el vaso, y agréguese:
Bitters de naranja. . . . . Unas gotas
Ginebra, (Old Tom. . . . . 1 copita

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa de [illegible] de cocktail, y sírvase con una corteza de limón retorcida.

VERMOUTH COCKTAIL

(Vermuz cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Échese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para [illegible] el vaso, y agréguese:

[illegible] . . . . . Unas gotas.
[illegible] . . . . . 1 rebanada.
Vermouth Torino. . . . . 1 copita.

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa de [illegible] de cocktail, y sírvase.

Nota: Si el cliente desea el cocktail dulce, reemplaze las gotas amargas con sirope de goma.

WHISKEY COCKTAIL

(Guisqui cocktail)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Échese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para [illegible] el vaso, y agréguese:

Sirope de goma. . . . . Unas gotas.
Bitters. . . . . Unas gotas.
Curaçao. . . . . Unas gotas.
Whiskey (Rye) Americano. . . . . 1 copita.

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa de [illegible] de cocktail, y sírvase con una aceituna y una corteza de limón retorcida.

XEBEC COCKTAIL

(Sebec cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Échese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos para [illegible] el vaso, y agréguese:

Bitters. . . . . Unas gotas.
Yerba fresca. . . . . 1 hoja.
Ginebra Campana. . . . . 1 copita.

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa de [illegible] de cocktail, y sírvase con una aceituna.

YALE COCKTAIL

(Yeil cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos pa
mediar el vaso, y agréguese:

Bitters de naranja . . . . . Unas gota
Angosturas . . . . . Unas gota
Ginebra Holandesa . . . . . 1 copit

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa d
las de cocktail, y sírvase con un poco de agua de Selt
por arriba.

ZAMORIN COCKTAIL

(Samorin cockteil)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo en pedacitos par
mediar el vaso, y agréguese:

Marrasquino . . . . . Unas gota
Bitters de naranja . . . . . Unas gota
Whiskey (Irish) Irlandés . . . . . 1 copit

Mézclese todo con una cuchara, cuélese en una copa d
las de cocktail, y sírvase con una corteza de limón reto
cida.

COCKTAILS PARA EMBOTELLAR

USE UNA JARRA GRANDE

Whiskey (Rye) Americano . . . . . 1 botell
Curaçao . . . . . 1 copit
Sirope de goma . . . . . 1 copit
Angosturas bitters . . . . . 1 cucharad

Mézclese bien con una cuchara grande, y embotélles

Nota: En caso que se desee hacer mayor número d
cocktails, entonces agréguese más cantidad de licore
en proporción, hasta el número que se quiera hacer.

CHAMPAGNE CUP

(Champan cop)

USE UNA JARRA DE CRISTAL

Echese seis u ocho pedazos de hielo, y agréguese:

Azúcar en polvo . . . . . 3 cucharada
Limón . . . . . 2 rebanada

. . . . . 2 rebanadas.
. . . . . 4 rebanadas.
. . . . . 1 copita
. . . . . 1 copita.
. . . . . ½ botella.
. . . . . 1 botella.

bien todo con una cuchara larga, adórnese con unas cerezas y guindas, dos cortezas de pepino fresco, unas hojas de menta, un polvillo de azúcar en polvo por y sírvase en unos vasitos finos.

CLARET CUP

(Claret cop)

Procédase para el "Champagne Cup" empleando el vino Clarete en lugar de champagne.

BURGUNDY CUP

(Borgondi cop)

Procédase como para el "Claret Cup" empleando el vi- Borgoña en lugar del Clarete.

RHINE WINE CUP

(Rain guain cop)

Procédase como para el "Burgundy Cup" empleando vino del Rin en lugar del Borgoña.

SAUTERNE CUP

(Sautern cop)

Procédase como para el "Rhine Wine Cup" empleando vino Santernes en lugar del Rin.

OTROS CUPS

hacen utilizando en lugar de los indicados otros vi- y procediendo de igual modo, que en los casos ante-

CUPS PARA PARTIDAS GRANDES

CHAMPAGNE CUP

(Champan cop)

Para 40 o más personas.

USE UNA PAILA GRANDE

. . . . . 1 libra.
. . . . . 2 copas grandes.

Curaçao. . . . . 1 botell
Chartreuse verde. . . . . ½ botell
Coñac. . . . . 2 botell
Apollinaris. . . . . 10 botell
Naranjas en rebanadas. . . . . Se
Limones en rebanadas. . . . . De

Mézclese bien todo con un cucharón grande déjese e tar en la paila por tres horas, entonces cuélese en u sorbetera que contenga el hielo en el cubo por afuera, agréguese al cup:

Champagne. . . . . 8 botell
Piñas en rebanadas. . . . . Tre
Fresas. . . . . 2 docena

Mézclese otra vez con el cucharón, y cuando esté bi frío el cup, sírvase en copas de las de champagne.

CLARET CUP

(Claret cop)

Para 30 o más personas.

USE UNA PAILA GRANDE

Azúcar en polvo. . . . . 1 libr
Curaçao encarnado. . . . . ¼ botell
Jerez. . . . . ½ botell
Coñac. . . . . ½ botell
Sirope de frambuesa. . . . . 1 copa grand
Agua de Seltz. . . . . 6 sifone
Rioja Clarete. . . . . 6 botell
Naranjas en rebanadas. . . . . Cuatr
Limones en rebanadas. . . . . Tre

Mézclese bien todo con un cucharón grande, déjese e tar en la paila por tres horas, entonces cuélese en u sorbetera que contenga el hielo, en el cubo, por afuer y cuando esté bien frío sírvase en unos vasitos.

Nota: En caso que el cup sea para mayor número d personas, entonces agréguese más cantidad de licores e proporción, hasta el número que se quiera hacer.

BRANDY COBLER

(Brandi cobler)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo para mediar vaso, y agréguese:

Marrasquino. . . . . Unas gotas.
Azúcar en polvo. . . . . 1 cucharada.
Soda. . . . . 1 copa.

Mézclese bien con una cuchara, adórnese con fruta variada, y sírvase con las pajillas.

CHAMPAGNE COBLER

(Champan cobler)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Échese la necesaria cantidad de hielo para mediar el vaso, y agréguese:

Azúcar en polvo. . . . . 1 cucharadita.
Naranja. . . . . 1 corteza.
Limón. . . . . 1 corteza.
Champagne. . . . . 1 copa.

Mézclese bien con una cuchara, adórnese con fruta variada, y sírvase con las pajillas.

Nota: ½ botella de champagne para dos coblers y una botella para cuatro.

RON BACARDI COBLER

(Ron bacardi cobler)

Procédase como para el "Champagne Cobler" empleando el ron en lugar del champán.

SHERRY COBLER

(Seri cobler)

Procédase como para el "Ron Bacardi Cobler" empleando el jerez en lugar del ron.

SAUTERNE COBLER

(Sautern cobler)

Procédase como para el "Sherry Cobler" empleando el sauterne en lugar del jerez.

WHISKEY COBLER

(Guisqui cobler)

Procédase como para el "Sauterne Cobler" empleando el whiskey en lugar del sauterne.

OTROS COBLERS

Se hacen utilizando en lugar de los indicados, otros licores y procediendo de igual modo que en los casos anteriores.

CHICAGO COOLER

(Chicago culer)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo para mediar el vaso, y agréguese:

Zumo de limón. . . . . 1 cucharadita.
Ginger Ale. . . . . 1 botella.

Mézclese bien con una cuchara, póngase un poquito de vino tinto por arriba y sírvase.

INGLATERRA COOLER

(Inglaterra culer)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo para mediar el vaso, y agréguese:

Naranja. . . . . 1 rebanada.
Whiskey (Rye) Americano. . . . . 1 copita.
Ginger Ale. . . . . 1 copita.

Mézclese bien con una cuchara, póngase un poquito de marrasquino por arriba, y sírvase.

PANAMA COOLER

(Panamá culer)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo para mediar el vaso, y agréguese:

Zumo de naranja. . . . . 1 cucharada.
Zumo de limón. . . . . Unas gotas.
Vino del Rin. . . . . 1 copita.
Jerez. . . . . 1 copita.

Mézclese bien con una cuchara, póngase un poco de fruta por arriba, y sírvase con las pajillas.

JOHN COLLINS

(Yon colins)

USE UN VASO GRANDE

Echese dos o tres pedazos de hielo, y agréguese:

Azúcar en polvo. . . . . 1 cucharada.
Jumo de limón. . . . . Unas gotas.
Ginebra Campana. . . . . 1 copita.

Mézclese bien con una cuchara, sáquese el hielo, acábese de llenar el vaso con una gaseosa, y sírvase.

TOM COLLINS

(Ton colins)

USE UN VASO GRANDE

Echese dos o tres pedazos de hielo, y agréguese:

Azúcar en polvo. . . . . 1 cucharadita.
Jumo de limón. . . . . Unas gotas.
Ginebra, (Old Tom). . . . . 1 copita.

Mézclese bien con una cuchara, sáquese el hielo, acábese de llenar el vaso con una gaseosa, y sírvase.

Nota: Estos collins deben ser tomados tan pronto como estén hechos, para que no pierdan la fuerza; también téngase cuidado el no derramar la espuma que hace la *gaseosa por afuera del vaso.*

CUBA DREAM

(Kiúba drim)

USE LA GINCOTELERA

Echese la necesaria cantidad de hielo para mediarla, y agréguese:

Azúcar en polvo. . . . . 1 cucharada.
Ginebra, (Old Tom). . . . . 1 copita.
Jumo de limón. . . . . Unas gotas.
La clara de un huevo.

Agítese bien hasta que esté bien frappé, cuélese en una copa de las de champagne, y sírvase.

BRANDY DAISY

(Brandi deisi)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo para mediar el vaso, y agréguese:

Sirope de goma. . . . . 1 cucharada.
Zumo de limón. . . . . 1 cucharadita.
Zumo de naranja. . . . . 1 cucharadita.
Coñac. . . . . 1 copa mediana.

Mézclese bien todo con una cuchara, cuélese en un vaso mediano, acábese de llenar el vaso con agua de Seltz, y sírvase.

GIN DAISY

(Yin deisi)

Procédase como para el "Brandy Daisy" empleando la ginebra en lugar del coñac.

RON BACARDI DAISY

(Ron bacardi deisi)

Procédase como para el "Gin Daisy" empleando el ron en lugar de la ginebra.

WHISKEY DAISY

(Guisqui deisi)

Procédase como para el "Ron Bacardi Daisy" empleando el whiskey en lugar del ron.

OTROS DAISYES

Se hacen utilizando en lugar de los indicados otros licores y procediendo de igual modo que en los casos anteriores.

BALTIMORE EGG NOGG

(Baltimor eg nog)

USE LA GINCOTELERA

Echese dos yemas de huevo en la gincotelera:
Azúcar en polvo. . . . . 1 cucharada.
Nuez moscada. . . . . 1 polvillo.
Canela. . . . . 1 polvillo.

Agítese bien el conjunto, y entonces agréguese:
Hielo. . . . . 5 pedazos.
Coñac. . . . . 1 copa.
Ron Bacardi. . . . . 1 copita.
Vino Madera. . . . . 1 copita.

Acábese de llenar la gincotelera con leche, agítese de nuevo hasta que esté bien frappé, cuélese en un vaso grande, y sírvase con un poco de nuez moscada por arriba.

BRANDY EGG NOGG

(Brandi eg nog)

USE LA GINCOTELERA

Échese la necesaria cantidad de hielo para mediarla, y agréguese:

Huevos frescos. . . . . Dos.
Azúcar en polvo. . . . . 2 cucharadas.
Coñac. . . . . 1 copa.

Llénese la gincotelera con leche fresca, agítese bien hasta que esté bien frappé, cuélese en un vaso grande, y sírvase con un poco de nuez moscada por arriba.

EGG NOGG

(Eg nog)

USE LA GINCOTELERA

Échese la necesaria cantidad de hielo para mediarla, y agréguese:

Huevos frescos. . . . . Dos.
Azúcar en polvo. . . . . 1 cucharada.
Ron Negrita. . . . . 1 copita.
Ron Bacardi. . . . . 1 copita.
Coñac. . . . . 1 copita.

Llénese la gincotelera con leche fría, ágitese hasta que esté bien frappé, cuélese en un vaso grande, y sírvase con un poco de nuez moscada por arriba.

GIN EGG NOGG

(Yin eg nog)

Procédase como para el "Brandy Egg Nogg" empleando la ginebra en lugar del coñac.

RON BACARDI EGG NOGG

(Ron bacardi eg nog)

Procédase como para el "Gin Egg Nogg" empleando el ron en lugar de la ginebra.

SHERRY EGG NOGG

(Seri eg nog)

Procédase como para el "Ron Bacardi Egg Nogg" empleando el jerez en lugar del ron.

WHISKEY EGG NOGG

(Guisqui eg nog)

Procédase como para el "Sherry Egg Nogg" empleando el whiskey en lugar del jerez.

OTROS EGG NOGGS

Se hacen utilizando en lugar de los indicados otros licores, y procediendo de igual modo que en los casos anteriores.

HOT EGG NOGGS

(Jat eg nogs)

Procédase como para el "Egg Nogg" suprimiendo el hielo, y empleando leche caliente en lugar de fría.

OTROS HOT EGG NOGGS

Se hacen con el licor que se desee, suprimiendo el hielo y empleando leche caliente en lugar de fría y procediendo de igual modo que en los casos anteriores.

BRANDY FLIP

(Brandi flip)

USE LA GINCOTELERA

Echese la necesaria cantidad de hielo para mediarla y agréguese:

Huevos frescos. . . . . Dos.
Azúcar en polvo. . . . . 1 cucharada.
Coñac. . . . . 1 copa mediana.

Agítese bien todo, hasta que esté bien frappé, cuélese en un vaso mediano, y sírvase con un polvillo de nuez moscada por arriba.

ESCALANTE FLIP

(Escalante flip)

USE LA GINCOTELERA

Echese la necesaria cantidad de hielo para mediarla, y agréguese:

Huevo fresco. . . . . Uno.
Azúcar en polvo. . . . . 2 cucharadas.
Zumo de limón. . . . . 1 cucharadita.

Whiskey (Rye) Americano. . . . . 1 copa mediana.

Agítese bien todo hasta que esté bien frappé, cuélese en un vaso grande, y sírvase con una botella de Ginger Ale.

GIN FLIP

(Yin flip)

Procédase como para el "Brandy Flip" empleando la ginebra en lugar del coñac.

PORT WINE FLIP

(Port guain flip)

Procédase como para el "Gin Flip" empleando el vino de Oporto en lugar de la ginebra.

RON BACARDI FLIP

(Ron bacardi flip)

Procédase como para el "Port Wine Flip" empleando el ron en lugar del vino de Oporto.

SHERRY FLIP

(Seri flip)

Procédase como para el "Ron Bacardi Flip" empleando el jerez en lugar del ron.

SCOTCH WHISKEY FLIP

(Escach guisqui flip)

Procédase como para el "Sherry Flip" empleando el whiskey escocés en lugar del jerez.

OTROS FLIPS

Se hacen utilizando en lugar de los indicados, otros licores y procediendo de igual modo que en los casos anteriores.

HOT BRANDY FLIP

(Jat brandi flip)

USE LA GINCOTELERA

Azúcar en polvo. . . . . 1 cucharada.

Coñac. . . . . 1 copa mediana.

Yema de un huevo fresco.

Agua hirviendo. . . . . 1 copa grande

Agítese bien todo, cuélese en un vaso mediano que esté caliente, y sírvase con un polvillo de nuez moscada por arriba.

HOT GIN FLIP

(Jat Yin Flip)

Procédase como para el "Hot Brandy Flip" empleando la ginebra en lugar del coñac.

HOT SCOTH WHISKEY FLIP

(Jat escach guisqui flip)

Procédase como para el "Hot Gin Flip" empleando el Whiskey Escocés en lugar de la ginebra.

HOT RON BACARDI FLIP

(Jat ron bacardi flip)

Procédase como para el "Hot Scotch Whiskey Flip" empleando el ron en lugar del Whiskey Escocés.

OTROS HOT FLIPS

Se hacen utilizando en lugar de los indicados, otros licores, procediendo de igual modo que en los casos anteriores.

BRANDY FIZZ

(Brandi fiz)

USE LA GINCOTELERA

Echese la necesaria cantidad de hielo fino para medirla, y agréguese:

Azúcar en polvo. . . . . ½ cucharada
Zumo de limón. . . . . Unas gotas
Coñac. . . . . 1 copita
Clara de huevo. . . . . Un poquito

Agítese bien hasta que esté bien frappé, cuélese en un vaso mediano, y sírvase con agua de Seltz.

ESCALANTE FIZZ

(Escalante fiz)

USE LA GINCOTELERA

Echese la necesaria cantidad de hielo fino para medirla, y agréguese:

Bitters . . . . . Unas gotas.
Azúcar en polvo . . . . . 1 cucharadita.
Jugo de limón . . . . . ½ cucharadita.
Ginebra "Sloe Gin" . . . . . 1 copita.
Agítese bien hasta que esté bien frappé, cuélese en un vaso mediano, y sírvase con agua de Seltz.

GONZALEZ FIZZ

(González fiz)

USE LA GINCOTELERA

Echese la necesaria cantidad de hielo fino para mediarla, y agréguese:

Jugo de piña . . . . . 1 cucharada.
Whiskey (Rye) Americano . . . . . ½ copita.
Ginebra Campana . . . . . ½ copita.
Agítese bien hasta que esté bien frappé, cuélese en un vaso mediano, y sírvase con agua de Seltz.

GOLDEN FIZZ

(Golden fiz)

USE LA GINCOTELERA

Echese la necesaria cantidad de hielo para mediarla, y agréguese:

Azúcar en polvo . . . . . 1 cucharada.
Limón . . . . . Unas gotas.
Huevo . . . . . 1 yema.
Ginebra, (Old Tom) . . . . . 1 copita.
Agítese hasta que esté bien frappé, cuélese en un vaso mediano, y sírvase con agua de Seltz.

GIN FIZZ

(Yin fiz)

Procédase como para el "Brandy Fizz" empleando la ginebra en lugar del coñac.

INGLATERRA FIZZ

(Inglaterra fiz)

USE LA GINCOTELERA

Echese la necesaria cantidad de hielo fino para mediarla, y agréguese:

Azúcar en polvo. . . . . ½ cucharada
Zumo de limón. . . . . ½ cucharadita
Whiskey (Rye) Americano. . . . . ½ copita
Vino de Oporto. . . . . ½ copita

Agítese hasta que esté bien frappé, cuélese en un vaso mediano, añádese una rebanada de piña, y sírvase con agua de Seltz.

MARIA BARAÑANO FIZZ

(María Barañano fiz)

USE LA GINCOTELERA

Echese la necesaria cantidad de hielo para mediarla, y agréguese:

Azúcar en polvo. . . . . 1 cucharada
Zumo de limón. . . . . 1 cucharadita
Bitters. . . . . Unas gotas
Ginebra (Sloe Gin). . . . . ½ copita
Vermouth Francés. . . . . ½ copita

Huevo fresco 1 clara.

Agítese hasta que esté bien frappé, cuélese en un vaso mediano, y sírvase con agua de Seltz.

RON BACARDI FIZZ

(Ron bacardi fiz)

Procédase como para el "Gin Fizz" empleando el ron en lugar de la ginebra.

SILVER FIZZ

(Silver fizz)

USE LA GINCOTELERA

Echese la necesaria cantidad de hielo fino para mediarla, y agréguese:

Azúcar en polvo. . . . . 1 cucharadita
Ginebra, (Old Tom) . . . . . 1 copita

Una clara de huevo.

Agítese hasta que esté bien frappé, cuélese en un vaso mediano, y sírvase con agua de Seltz.

SOUTHERN CLUB GIN FIZZ

(Sauzern clob yin fiz)

USE LA GINCOTELERA

Échese la necesaria cantidad de hielo fino para media, y agréguese:

Azúcar en polvo. . . . . 1 cucharadita.
Jugo de limón. . . . . 1 cucharadita.
Ginebra Holandesa. . . . . 1 copita.

Un huevo fresco.

Agítese hasta que esté bien frappé, cuélese en un vaso mediano, y sírvase con una botella de White Rock.

WHISKEY FIZZ

(Guisqui fiz)

Procédase como para el "Ron Bacardi Fizz" empleando el whiskey en lugar del ron.

OTROS FIZZES

Se hacen utilizando en lugar de los indicados, otros licores, y procediendo de igual modo que en los casos anteriores.

NOTA

Todos los fizzes deben ser tomados de seguida que estén preparados, pues de lo contrario, pierden la eficacia al ser demorados.

BRANDY FIX

(Brandi fix)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Échese la necesaria cantidad de hielo en pedazos grandes, y agréguese:

Azúcar en polvo. . . . . ½ cucharada.
Sirope. . . . . 1 cucharada.
Coñac. . . . . 1 copita.
Agua de Seltz. . . . . 1 copita.

Mézclese todo con una cuchara, póngase fruta variada por arriba, y sírvase con las pajillas.

GIN FIX

(Yin fix)

Procédase como para el "Brandy Fix" empleando la ginebra en lugar del coñac.

RON BACARDI FIX

(Ron bacardi fix)

Procédase como para el "Gin Fix" empleando el ron en lugar de la ginebra.

WHISKEY FIX

(Guisqui fix)

Procédase como para el "Ron Bacardi Fix" empleando el whiskey en lugar del ron.

OTROS FIXES

Se hacen utilizando en lugar de los indicados, otros licores y procediendo de igual modo que en los casos anteriores.

EAGLE HIGHBALL

(Iguel jai-bol)

USE UN VASO MEDIANO

Echese dos pedacitos de hielo, y agréguese:

Bitters de naranja	Unas gotas.
Limón	1 rebanada.
Ginebra, (Old Tom)	1copita.

Mézclese bien con una cucharita, acábese de llenar el vaso con agua de Seltz, y sírvase.

INGLATERRA HIGHBALL

(Inglaterra jai-bol)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Marrasquino	Unas gotas.
Naranja	1 rebanada.
Limón	1 rebanada.
Cerezas o guindas	Cuatro.
Whiskey Escocés	1 copita.
Club Soda	1 botella.

Mézclese bien con una cuchara, y sírvase.

INVISIBLE GIN HIGHBALL

(Invisiboel yin jai-bol)

USE UN VASO MEDIANO

Échese dos pedacitos de hielo, y agréguese:

Apricotina. . . . . 1 cucharadita.
Jugo de limón. . . . . 1 cucharadita.
Sirope de piña. . . . . 1 cucharadita.
Ginebra Holandesa. . . . . 1 copita.

Mézclese bien con una cucharita, acábese de llenar con agua de Seltz, y sírvase.

RON BACARDI HIGHBALL

(Ron bacardi jai-bol)

USE UN VASO MEDIANO

Échese un pedazo de hielo, y agréguese:

Limón. . . . . 1 corteza retorcida.
Ron Bacardi. . . . . 1 copita.

Acábese de llenar el vaso con agua de Seltz, mézclese con una cucharita, y sírvase.

RYE WHISKEY HIGHBALL

(Rai guisqui jai-bol)

Procédase como para el "Ron Bacardi Highball" empleando el whiskey Americano en lugar del ron.

SCOTCH WHISKEY HIGHBALL

(Scach guisqui jai-bol)

Procédase como para el "Rye Whiskey Highball" empleando el whiskey Escocés en lugar del Americano.

OTROS HIGHBALLS

Se hacen utilizando en lugar de los indicados, otros licores y procediendo de igual modo que en los casos anteriores.

HORSES NECK

(Jorses neck)

USE UN VASO GRANDE

Móndese un limón grande, procurando que toda la piel salga en un trozo, entonces agréguese un pedazo de hielo, póngase ambas cosas en el vaso y una cuchara larga, y sírvase con una botella de Ginger Ale.

MINT JULEP

(Ment yulep)

USE UNA COPA GRANDE

Póngase una cucharada de azúcar en polvo, un poco de agua de Seltz, mézclese bien con una cuchara, entonces añádase tres o cuatro hojas de menta fresca, prénsense bien hasta que hayan soltado el zumo; agréguese dos copitas de coñac, llénese la copa con hielo, guarnézcase con cerezas, torrejas de naranja, y limón, dos hojas de menta, y un poquito de ron de Jamaica, espolvoréese con un poco de azúcar por arriba, y sírvase con las pajillas.

RON BACARDI JULEP

(Ron bacardi yulep)

Procédase como para el "Mint Julep" empleando el ron en lugar del coñac.

WHISKEY JULEP

(Guisqui yulep)

Procédase como para el "Ron Bacardi Julep" empleando el whiskey en lugar del ron.

OTROS JULEPS

Se hacen utilizando en lugar de los indicados, otros licores y procediendo de igual modo que en los casos anteriores.

CORDIAL LEMONADE

(Cordial lemonei)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo para mediar el vaso, y agréguese:

Azúcar en polvo. . . . . 2 cucharadas.
Zumo de limón. . . . . 1 cucharadita.
El licor que el cliente desee. . . . . 1 copita.

Acábese de llenar el vaso con agua natural, mézclese bien con una cuchara, adórnese con unas guindas, y sírvase.

EGG LEMONADE

(Eg lemonei)

USE LA GINCOTELERA

Échese la necesaria cantidad de hielo para mediarla, y agréguese:

Azúcar en polvo. . . . . ½ cucharada.
Limón. . . . . ½ cucharadita.

Un huevo fresco.

Agítese hasta que esté bien frappé, cuélese en un vaso mediano, y sírvase.

LEMONADE

(Lemonei)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Échese la necesaria cantidad de hielo para mediar el vaso, y agréguese:

Azúcar en polvo. . . . . 2 cucharadas.
Zumo de limón. . . . . 1 cucharadita.

Llénese el vaso con agua natural, mézclese bien con dos torrejas de naranja, dos de limón, dos guindas, y sírvase.

HOT LEMONADE

(Jat lemonei)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Azúcar en polvo. . . . . 2 cucharadas.
Zumo de limón. . . . . 1 cucharadita.
Agua hirviendo. . . . . 1 copa.

Mézclese bien con una cuchara, y sírvase.

ORANGEADE

(Oranyee)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Échese la necesaria cantidad de hielo para mediar el vaso, y agréguese:

Azúcar en polvo. . . . . 1 cucharada.
Jugo de naranja. . . . . 1 copa.
Agua. . . . . 1 copita.

Mézclese bien con una cuchara, adórnese con cuatro torrejas de naranja, y sírvase.

ORANGE LEMONADE
(Oranch lemonei)

Echese la necesaria cantidad de hielo para mediar el vaso, y agréguese:

Azúcar en polvo. . . . . 1 cucharada.
Limón. . . . . Unas gotas.
Jugo de naranja. . . . . 1 copita.
Agua. . . . . 1 copa.

Mézclese bien con una cuchara, adórnese con alguna fruta variada por arriba, y sírvase con las pajillas.

PLAIN LEMONADE
(Plein lemonei)

Procédase como para el "Lemonade".

SELTZER LEMONADE
(Seltz lemonei)

Procédase como para el "Lemonade" empleando el agua de Seltz en lugar de la natural.

SODA LEMONADE
(Soda lemonei)

Procédase como para el "Seltz Lemonade" empleando agua de soda en lugar de Seltz.

MONTE CRISTO
(Monte Cristo)

USE LA GINCOTELERA

Echese la necesaria cantidad de hielo para mediarla, y agréguese:

Azúcar en polvo. . . . . 1 cucharadita.
Coñac. . . . . ½ copita.
Ginebra. . . . . ½ copita.
Un huevo fresco.

Agítese hasta que esté bien frappé, cuélese en un vaso mediano, y sírvase.

MILK AND SELTZER
(Milk an seltz)

USE UN VASO MEDIANO

Póngase la mitad del vaso con agua de Seltz que esté fría al natural, acábese de llenar el vaso con leche fría, y sírvase.

MAMIE TAYLOR
(Memi teilor)

USE UN VASO GRANDE

Échese dos o tres pedazos de hielo, y agréguese:
Whiskey, (Americano). . . . . 1 copa.
Llénese el vaso con Ginger Ale, póngase un poquito de
de Oporto por arriba, y sírvase.

BRANDY CHAMPARELLE POUSSE CAFE
(Brandi champarel pus cafe)

USE UNA COPA DE LAS DE JEREZ

ração encarnado. .
Chartreuse. . . . . Por partes iguales, y sírvase.
. . . . . .

ESCALANTE POUSSE CAFE
(Escalante pus cafe)

USE UNA COPA DE LAS DE JEREZ

de frambuesa.
Marrasquino. . . . .
Anisilla verde. . . . . Por partes iguales, y sírvase.
Curaçao encarnado. .
Chartreuse amarillo. .

FAIVRES POUSSE CAFE
(Feivrs pus cafe)

USE UNA COPA DE LAS DE JEREZ

Benedectino. . . . . 2 partes.
Curaçao encarnado. . . . . 1 parte.
Kirschwasser. . . . . 1 parte, y sírvase.

HAVANA POUSSE CAFE
(Havana pus cafe)

USE UNA COPA DE LAS DE JEREZ

Anisac. . . . . .
Marrasquino. . . . . Por partes iguales, y sírvase.
Curaçao. . . . . .

INGLATERRA POUSSE CAFE
(Inglaterra pus cafe)

USE UNA COPA DE LAS DE JEREZ

de frambuesa. . . . . 2 partes.

Chartreuse verde. . . . . 2 par
Coñac. . . . . 1 parte, y sírv

JERSEY LILY POUSSE CAFE

(Yerse lili pus cafe)

USE UNA COPA DE LAS DE JEREZ

Chartreuse. . . . . } Por partes iguales, y sírvas
Coñac. . . . . }

KNICKERBEIN POUSSE CAFE

(Niquerbin pus cafe)

USE UNA COPA DE LAS DE JEREZ

Licor de vainilla. . . . . 2 par
Yema de huevo. . . . . U
Kümmell. . . . . 1 parte, y sírv
con dos gotas de angosturas por arriba.

MARIA BARAÑANO POUSSE CAFE

(María Barañano pus cafe)

USE UNA COPA DE LAS DE JEREZ

Jerez seco. . . . . 1 pa
Yema de huevo. . . . . U
Vainilla verde. . . . . 1 pa
Coñac Martell. . . . . 1 parte, y sírv

PARISIAN POUSSE CAFE

(Parisian pus cafe)

USE UNA COPA DE LAS DE JEREZ

Curaçao. . . . . 2 par
Kirschwasser. . . . . 1 pa
Chartreuse. . . . . 1 parte, y sírv

POUSSE CAFE

(Pus cafe)

USE UNA COPA DE LAS DE JEREZ

Marrasquino. . . . . } Por partes iguales, y sírvas
Curaçao. . . . . }
Chartreuse verde. . . }
Coñac. . . . . }

SARATOGA POUSSE CAFE

(Saratoga pus cafe)

USE UNA COPA DE LAS DE JEREZ

Champan. . . . . 1 parte.
Benedictino. . . . . 1 parte.
Jarabe de frambuesa. . . . . 1 parte.
Coñac. . . . . 2 partes, y sírvase.

NOTA

Para poder hacer bien los "Pousse Cafes" es necesario que todos los licores sean echados en la copa por una cucharita, o por un vasito; de esa manera se evitará el que se mezclen los colores de los licores.

ABSINTHE PUNCH

(Absenz ponch)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Póngase la necesaria cantidad de hielo para mediar el vaso, y agréguese:

Azúcar en polvo. . . . . 1 cucharada.
Jugo de limón. . . . . 1 cucharadita.
Ajenjo. . . . . 1 copa.

Agítese hasta que esté bien frappé, adórnese con fruta picada variada, y sírvase con las pajillas.

BRANDY PUNCH

(Brandi ponch)

Procédase como para el "Brandy Punch" empleando coñac en lugar del ajenjo.

CHAMPAGNE PUNCH

(Champan ponch)

Procédase como para el "Brandi Punch" empleando el champagne en lugar del coñac.

CURACAO PUNCH

(Quiúrasao ponch)

Procédase como para el "Champagne Punch" empleando el curaçao en lugar del champán.

CHAFFEUR PUNCH

(Chafer ponch)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo para media vaso, y agréguese:

Azúcar en polvo. . . . . 3 cuchara
Zumo de limón. . . . . Unas go
Coñac. . . . . 1 co
Vino Rioja Clarete. . . . . 1 co

Un huevo fresco.

Agítese hasta que esté bien frappé, adórnese con ta, y sírvase con las pajillas.

ESCALANTE PUNCH

(Escalante ponch)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo para media vaso, y agréguese:

Sirope de frambuesa. . . . . Unas go
Ron Bacardi. . . . . Unas go
Crema de menta. . . . . 1 co
Coñac. . . . . 1 co

Agítese hasta que esté bien frappé, adórnese con fr fresca y variada, y sírvase con las pajillas.

EGG MILK PUNCH

(Eg milk ponch)

USE LA GINCOTELERA

Echese la necesaria cantidad de hielo, y agréguese
Azúcar en polvo. . . . . 1 cucharad
Coñac. . . . . 1 co
Ron Bacardi. . . . . 1 co
Leche fría. . . . . 1 co

Un huevo fresco.

Agítese hasta que esté bien frappé, cuélese en un v grande, añádase un polvillo de nuez moscada por arr y sírvase con las pajillas.

GONZALEZ PUNCH

(González ponch)

USE LA GINCOTELERA

Echese la necesaria cantidad de hielo para mediarla, y agréguese:

Azúcar en polvo	2 cucharadas.
Coñac	Unas gotas.
Vino del Rin	1 copita.
Crema de vainilla	1 copita.
Leche fresca	1 copita.

Un huevo fresco.

Agítese hasta que esté bien frappé, cuélese en un vaso grande, añádase un polvillo de nuez moscada por arriba, y sírvase con las pajillas.

GOLDEN PUNCH

(Golden ponch)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo para mediar el vaso, y agréguese:

Azúcar en polvo	1 cucharadita.
Zumo de limón	½ cucharada.
Curaçao	Unas gotas.
Whiskey (Rye) Americano	1 copita.
Agua de Seltz	1 copita.

Agítese hasta que esté bien frappé, adórnese con fruta variada, y sírvase con las pajillas.

GIN PUNCH

(Yin ponch)

Procédase como para el "Curaçao Punch" empleando la ginebra en lugar del curaçao.

HAVANA PUNCH

(Havana ponch)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo para mediar el vaso, y agréguese:

Azúcar en polvo	1 cuchardita.
Crema de menta	Unas gotas.

Angosturas. . . . . Unas gotas.
Curaçao. . . . . ½ copita.
Vermouth Italiano. . . . . 1 copa.

Agítese todo hasta que esté bien frappé, adórnese con alguna fruta, y sírvase con las pajillas.

INGLATERRA PUNCH

(Inglaterra ponch)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo para mediar el vaso, y agréguese:

Azúcar en polvo. . . . . 1 cucharada.
Ron Bacardi. . . . . 1 copita.
Chartreuse verde. . . . . 1 copita.

Agítese hasta que esté bien frappé, adórnese con cuatro torrejas de naranja, y sírvase.

LAREDO PUNCH

(Laredo ponch)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo para mediar el vaso, y agréguese:

Sirope de goma. . . . . Unas gotas.
Zumo de limón. . . . . Unas gotas.
Jugo de naranja. . . . . 1 copita.
Whiskey (Rye) Americano. . . . . 1 copita.

Agítese todo hasta que esté bien frappé, adórnese con unas guindas, y sírvase.

MARIA BARAÑANO PUNCH

(María Barañano ponch)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo para mediar el vaso, y agréguese:

Azúcar en polvo. . . . . 1 cucharada.
Zumo de limón. . . . . 1 cucharadita.
Vermouth Francés. . . . . ½ copita.
Whiskey (Rye) Americano. . . . . 1 copita.

Agítese todo hasta que esté bien frappé, adórnese con fruta variada, añádese un poco de agua de Seltz por arriba, y sírvase con las pajillas.

MILK PUNCH

(Milk ponch)

USE LA GINCOTELERA

Echese la necesaria cantidad de hielo para mediarla, y agréguese:

Azúcar en polvo. . . . . 1 cucharada.
Coñac. . . . . 1 copita.
Ron Bacardi. . . . . 1 copita.
Leche fría. . . . . 1 copa.

Agítese todo hasta que esté bien frappé, cuélese en un vaso grande, añádese un polvillo de nuez moscada por arriba, y sírvase.

MARRASCHINO PUNCH

(Marrasquino ponch)

Procédase como para el "Gin Punch", empleando el marrasquino en lugar de la ginebra.

PORT WINE PUNCH

(Port guain ponch)

Procédase como para el "Marraschino Punch" empleando el vino de Oporto en lugar del marrasquino.

ROMAN PUNCH

(Roman ponch)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo para mediar el vaso, y agréguese:

Azúcar en polvo. . . . . 1 cucharada.
Zumo de limón. . . . . Unas gotas.
Jugo de naranja. . . . . Unas gotas.
Curaçao. . . . . ¼ copita.
Coñac. . . . . 1 copita.
Ron Bacardi. . . . . 1 copita.

Agítese hasta que esté bien frappé, adórnese con fruta variada, añádese un poquito de vino de Oporto por arriba, y sírvase con las pajillas.

RON BACARDI PUNCH

(Ron bacardi ponch)

Procédase como para el "Port Wine Punch" empleando el ron en lugar del vino de Oporto.

RIOJA CLARETE PUNCH

(Rioja claret ponch)

Procédase como para el "Ron Bacardi Punch" empleando el vino rioja en lugar del ron.

TEA PUNCH

(Ti ponch)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Echese la necesaria cantidad de hielo para mediar el vaso, y agréguese:

Azúcar en polvo	2 cucharadas.
Zumo de limón	1 cucharadita.
Ajenjo	Unas gotas.
Ron Bacardi	1 copita.
Te frío o caliente	1 copa.

Agítese todo hasta que esté bien frappé, adórnese con fruta variada, y sírvase con las pajillas.

WHISKEY PUNCH

(Guisqui ponch)

Procédase como para "Rioja Clarete Punch" empleando el whiskey en lugar del vino rioja.

OTROS PUNCHES

Se hacen utilizando en lugar de los indicados, otros licores y procediendo de igual modo que en los casos anteriores.

PONCHES PARA PARTIDAS GRANDES

CANADIAN PUNCH

(Canedian ponch)

Para 20 o más personas.

USE UNA PAILA GRANDE

Azúcar en polvo	2 libras.
Whiskey Canadian Club	3 botellas.

Piña. . . . . 6 rebanadas.
Limones. . . . . 10 rebanadas.
Agua natural. . . . . 4 litros.

Mézclese bien con una paleta, déjese estar todo en la paila por tres horas, entonces cuélese en una sorbetera, que contenga el hielo en el cubo, por afuera, y cuando esté bien frío, sírvase en unos vasitos.

ESCALANTE PUNCH

(Escalante ponch)

Para 25 o más personas.

USE UNA PAILA GRANDE

Azúcar en polvo. . . . . 2 libras.
Gaseosas. . . . . 10 botellas.
Jugo de limón. . . . . 2 cucharadas.
Coñac Martell . . . . . 1 botella.
Naranja. . . . . 12 rebanadas.
Piña. . . . . 6 rebanadas.
Menta fresca. . . . . 10 hojas.
Champagne. . . . . 6 botellas.

Mézclese con una paleta, déjese estar todo en la paila por tres horas, entonces cuélese en una sorbetera que contenga el hielo en el cubo por afuera, agréguese dos docenas de fresas y otras dos de guindas, y cuando esté bien frío, sírvase en unos vasitos largos y finos.

GRANDEZA PUNCH

(Grandeus ponch)

Para 20 o más personas.

USE UNA PAILA GRANDE

Azúcar en polvo. . . . . 1½ libra.
Limones. . . . . 8 rebanadas.
Naranja. . . . . 8 rebanadas.
Kümmell. . . . . 1 botella.
Vino espumoso. . . . . 6 botellas.
Apollinaris. . . . . 8 botellas.
Curaçao encarnado. . . . . 1 copa.
Anisete. . . . . 1 copa.

Mézclese bien con una paleta, déjese estar todo en la paila por tres horas, entonces cuélese en una sorbetera

que contenga el hielo en el cubo por afuera, agréguese dos docenas de guindas, y cuando esté bien frío, sírvase en unos vasitos largos y finos.

HAVANA PUNCH

(Havana ponch)

Para 20 o más personas.

USE UNA PAILA GRANDE

Azúcar en polvo	1½ libra.
Vino Sauterne	1 botella.
Coñac	1 botella.
Jerez seco	2 botellas.
Champagne	4 botellas.
Zumo de limón	2 cucharadas.
Naranja	12 rebanadas.

Mézclese bien con una paleta, déjese estar todo en la paila por tres horas, entonces cuélese en una sorbetera que contenga el hielo en el cubo, por afuera, y cuando esté bien frío, sírvase en unos vasitos.

INGLATERRA PUNCH

(Inglaterra ponch)

Para 30 o más personas.

USE UNA PAILA GRANDE

Azúcar en polvo	2 libras.
Apollinaris	8 botellas.
Piña	8 rebanadas.
Naranja	8 rebanadas.
Marrasquino	1 copa grande.
Curaçao encarnado	1 copa grande.
Benedectino	1 copa grande.
Ron Bacardi	1 copa grande.
Vino de Madera	2 botellas.
Vino del Rin	4 botellas.
Coñac Domecq	1 botella.
Chateau Margaux	4 botellas.
Champagne	6 botellas.

Mézclese bien con una paleta, déjese estar todo en la paila por tres horas, entonces cuélese en una sorbetera

que contenga el hielo en el cubo, por afuera, agréguese tres docenas de fresas, y cuando esté bien frío, sírvase en unos vasitos largos y finos.

NOTA:

En caso de que el punch sea para mayor número de personas, entonces se le agregará más cantidad de licores, etc., etc., en proporción, hasta el número que se desee.

HOT BRANDY PUNCH

(Jat brandi ponch)

USE UN VASO MEDIANO

Rocíese el vaso con agua caliente para evitar que se raje, y póngase en el

Azúcar cuadradillo. . . . . 2 turrones.
Coñac. . . . . 1 copita.
Agua hirviendo. . . . . 1 copa.

Mézclese con una cuchara, póngase una corteza de limón retorcida, y sírvase con una cucharita dentro del vaso.

HOT MILK PUNCH

(Jat milk ponch)

USE UN VASO DE LOS DE REFRESCO

Rocíese el vaso con agua caliente para evitar que se raje y póngase en el

Azúcar en polvo. . . . . 2 cucharadas.
Coñac. . . . . 1 copita.
Ron Bacardi. . . . . 1 copita.
Leche hirviendo. . . . . 1 copa.

Mézclese bien con una cuchara, añádase un polvillo de nuez moscada por arriba, y sírvase.

HOT RYE WHISKEY PUNCH

(Jat rai guisqui ponch)

Procédase como para el "Hot Brandy Punch" empleando el whiskey americano en lugar del coñac.

HOT RON BACARDI PUNCH

(Jat ron bacardi ponch)

Procédase como para el "Hot Rye Whiskey Punch" empleando el ron en lugar del whiskey.

HOT SCOTCH WHISKEY PUNCH

(Jat escach guisqui ponch)

Procédase como para el "Hot Bacardi Ron Punch" empleando el whiskey Escocés en lugar del ron.

OTROS HOT PUNCHES

Se hacen utilizando en lugar de los indicados, otros licores, y procediendo de igual modo que en los casos anteriores.

BRANDY RICKEY

(Brandi riqui)

USE UN VASO MEDIANO

Póngase medio limón chico exprimido, agréguese uno o dos pedazos de hielo, una copita de coñac, mézclese con una cucharita, acábese de llenar el vaso con agua de Seltz fría al natural, y sírvase.

GIN RICKEY

(Yin riqui)

Procédase como para el "Brandy Rickey" empleando la ginebra en lugar del coñac.

RON BACARDI RICKEY

(Ron bacardi riqui)

Procédase como para el "Gin Rickey" empleando el ron en lugar de la ginebra.

SLOE GIN RICKEY

(Eslow yin riqui)

Procédase como para el "Ron Bacardi Rickey" empleando la ginebra "Sloe" en lugar del ron.

WHISKEY RICKEY

(Guisqui riqui)

Procédase como para el "Sloe Gin Rickey" empleando el whiskey en lugar de la ginebra.

OTROS RICKEYS

Se hacen utilizando en lugar de los indicados, otros licores y procediendo de igual modo que en los casos anteriores.

RHINE WINE AND SELTZER

(Rain guain an seltz)

USE UN VASO GRANDE

Póngase la mitad del vaso con vino del Rin, y acábese de llenar con agua de Seltz.

Nota: En caso de que el vino y el agua de Seltz no estén bien fríos al natural, entonces puede agregarse uno o dos pedazos grandes de hielo.

BRANDY SOUR

(Brandi saguar)

USE LA GINCOTELERA

Disuélvase ½ cucharada de azúcar en polvo en un poco de agua de Seltz, y cuando esté bien disuelta agréguese:

Jumo de limón. . . . . 1 cucharadita.
Curaçao. . . . . Unas gotas.
Coñac. . . . . 1 copa.

Llénese la gincotelera con hielo fino, agítese todo hasta que esté bien frappé, cuélese en una copa grande, adórnese con alguna fruta variada, y sírvase.

BLACKTHORN SOUR

(Blackzorn saguar)

Procédase como para el "Brandy Sour" empleando la ginebra "Sloe" en lugar del coñac.

CHAMPAGNE SOUR

(Champan saguar)

Procédase como para el "Blackthorn Sour" empleando el champán en lugar de la ginebra Sloe.

GIN SOUR

(Yin saguar)

Procédase como para el "Champagne Sour" empleando la ginebra Holandesa en lugar del champán.

RON BACARDI SOUR

(Ron bacardi saguar)

Procédase como para el "Gin Sour" empleando el ron en lugar de la ginebra.

WHISKEY SOUR

(Guisqui saguar)

Procédase como para el "Ron Bacardi Sour" empleando el whiskey en lugar del ron.

OTROS SOURS

Se hacen utilizando en lugar de los indicados, otros licores y procediendo de igual modo que en los casos anteriores.

BRANDY SMASH

(Brandi esmas)

USE LA GINCOTELERA

Póngase media cucharada de azúcar en polvo, un poco de agua de Seltz, tres o cuatro hojas de menta fresca, prénsense bien con una macetica y cuando esté bien mezclado todo, agréguese:

Coñac. . . . . 1 copa

Llénese la gincotelera con hielo fino, agítese todo hasta que esté bien frappé cuélese en un vaso mediano, adórnese con alguna fruta, y sírvase.

GIN SMASH

(Yin esmas)

Procédase como para el "Brandy Smash" empleando la ginebra en lugar del coñac.

RON BACARDI SMASH

(Ron bacardi esmas)

Procédase como para el "Gin Smash" empleando el ron en lugar de la ginebra.

WHISKEY SMASH

(Guisqui esmas)

Procédase como para el "Ron Bacardi Smash" empleando el whiskey en lugar del ron.

OTROS SMASHES

Se hacen utilizando en lugar de los indicados, otros licores y procediendo de igual modo que en los casos anteriores.

BRANDY SLING

(Brandi eslin)

USE UN VASO MEDIANO

Póngase dos pedazos de hielo, y agréguese:

Azúcar en polvo. . . . . 1 cucharadita.

Coñac. . . . . 1 copita.

Agua natural. . . . . 1 copita.

Mézclese todo con una cuchara, añádase un polvillo de nuez moscada por arriba y sírvase.

GIN SLING

(Yin eslin)

Procédase como para el "Brandy Sling" empleando la ginebra en lugar del coñac.

RON BACARDI SLING

(Ron bacardi eslin)

Procédase como para el "Gin Sling" empleando el ron en lugar de la ginebra.

WHISKEY SLING

(Guisqui eslin)

Procédase como para el "Ron Bacardi Sling" empleando el whiskey en lugar del ron.

OTROS SLINGS

Se hacen en lugar de los indicados, otros licores y procediendo de igual modo que en los casos anteriores.

HOT BRANDY SLING

(Jat brandi eslin)

USE UN VASO MEDIANO

Rocíese el vaso con agua caliente para evitar que se rompa, y agréguese:

Azúcar en cuadradillo. . . . . 1 turrón.

Coñac. . . . . 1 copa mediana.

Acábese de llenar el vaso con agua hirviendo, mézclese bien con una cuchara, añádase un polvillo de nuez moscada por arriba, y sírvase.

HOT GIN SLING

(Jat yin eslin)

Procédase como para el "Hot Brandy Sling" empleando la ginebra en lugar del coñac.

HOT RON BACARDI SLING

(Jat ron bacardi eslin)

Procédase como para el "Hot Gin Sling" empleando el ron en lugar de la ginebra.

HOT WHISKEY SLING

(Jat guisqui eslin)

Procédase como para el "Hot Ron Bacardi Sling" empleando el whiskey en lugar del ron.

OTROS HOT SLINGS

Se hacen utilizando en lugar de los indicados, otros licores y procediendo de igual modo que en los casos anteriores.

HOT IRISH WHISKEY SKIN

(Jat aris guisqui esquin)

USE UN VASO MEDIANO

Rocíese el vaso con agua caliente para evitar que se raje, y póngase en él:

Azúcar en cuadradillo. . . . . 1 turrón

Whiskey Irlandés. . . . . 1 copa mediana

Acábese de llenar el vaso con agua hirviendo, añádase una corteza de limón retorcida, mézclese bien con una cuchara, y sírvase.

HOT RON BACARDI SKIN

(Jat ron bacardi esquin)

Procédase como para el "Hot Irish Whiskey Skin" empleando el ron en lugar del whiskey Irlandés.

HOT RYE WHISKEY SKIN

(Jat rai guisqui esquin)

Procédase como para el "Hot Ron Bacardi Skin" empleando el whiskey Americano en lugar del ron.

HOT SCOTCH WHISKEY SKIN

(Jat escach guisqui esquin)

Procédase como para el "Hot Rye whiskey Skin" empleando el whiskey Escocés en lugar del whiskey Americano.

OTROS HOT SKINS

Se hacen utilizando en lugar de los indicados otros licores y procediendo de igual modo que en los casos anteriores.

SHERRY AND EGG

(Serri an eg)

USE UN VASO MEDIANO

Póngase un poquito de jerez en el vaso, añádase un huevo que esté fresco y frío, y déle al cliente la botella del jerez y una cucharita para que él mismo se sirva.

SHERRY AND BITTERS

(Serri an biters)

USE UNA COPA DE LAS DE JEREZ

Póngase unas gotas amargas, acábese de llenar la copa con jerez, y sírvase.

SUMMER DELIGHT

(Somer delait)

USE UN VASO GRANDE

Póngase dos pedazos grandes de hielo, y agréguese:

Zumo de limón. . . . . 1 cucharada.
Sirope de frambuesa. . . . . 1 copita.
Gaseosa. . . . . 1 botella.

Mézclese con una cuchara, adórnese con fruta variada, y sírvase con las pajillas.

STONE WALL

(Eston guol)

USE UN VASO GRANDE

Póngase tres pedazos grandes de hielo, y agréguese:

Azúcar en polvo. . . . . 1 cucharada.

Whiskey (Rye) Americano. . . . . 1 copita.
Gaseosa. . . . . 1 botella.

Mézclese bien con una cuchara, y sírvase.

SANDY GAFF

(Sandi gaf)

USE UN VASO GRANDE

Póngase la mitad del vaso de cerveza Bass Ale, y acábese de llenar el vaso con Ginger Ale, mézclese con una cuchara, y sírvase.

Nota: En caso de que la cerveza y Ginger Ale no estén frías al natural, entonces agréguese uno o dos pedazos de hielo.

BRANDY TODDY

(Brandi todi)

USE UN VASO MEDIANO

Disuélvase una cucharadita de azúcar en un poco de agua, y agréguese:

Hielo. . . . . 2 pedazos.
Coñac. . . . . 1 copa mediana.

Acábese de llenar el vaso con agua natural, mézclese con una cuchara, y sírvase.

GIN TODDY

(Yin todi)

Procédase como para el "Brandy Toddy" empleando la ginebra en lugar del coñac.

RON BACARDI TODDY

(Ron bacardi todi)

Procédase como para el "Gin Toddy" empleando el ron en lugar de la ginebra.

WHISKEY TODDY

(Guisqui todi)

Procédase como para el "Ron Bacardi Toddy" empleando el whiskey en lugar del ron.

OTROS TODDIES

Se hacen utilizando en lugar de los indicados, otros licores y procediendo de igual modo que en los casos anteriores.

TOURIST

(Turist)

USE LA GINCOTELERA

Echese la necesaria cantidad de hielo para mediarla, y agréguese:

Zumo de limón. . . . . 1 cucharadita.
Azúcar en polvo. . . . . 1 cucharadita.
Bitters de naranja. . . . . Unas gotas.
Whiskey (Rye) Americano. . . . . 1 copa mediana.

Agítese todo hasta que esté bien frappé, cuélese en un vaso, y sírvase.

INDICE

	Pág.
AJENJOS. ABSINTHES	1
Ajenjo a la Americana	1
„ „ „ Francesa	1
„ „ „ Italiana	2
APPETIZERS	2
Eagle appetizer	2
Royal „	2
Stills „	2
AMERICAN BEAUTY	3
BRACERS	3
Escalante Bracer	3
Havana „	3
Inglaterra „	4
BRACE-UPS	4
Morning Brace-Up	4
Saratoga „	4
COÑACS BRANDIES	5
Brandy and Gum	5
„ „ Ginger Ale	5
„ „ Soda	5
„ Pony	5
„ Strait	5
Gin „	6
Ron Bacardi „	6
Whiskey „	6
Otros Straits	6
BISHOP	6
CRUSTAS	6
Brandy crusta	7
Gin „	7
Ron Bacardi crusta	7
Whiskey „	7
Otros crustas	7
COCKTAILS. Cocktail	7
American Club. „	8
Absinthe „	8
Appetizer	

Albemarle . . . . . Cocktail
Automobile . . . . . »
Alphonso XIII . . . . . »
Barañano, María . . . . . »
Bustamante . . . . . »
Bronx . . . . . »
Broadway . . . . . »
Bijou . . . . . »
Blackthorn . . . . . »
Belga . . . . . »
Clover Leaf . . . . . »
Cojimar . . . . . »
Cuba . . . . . »
Club . . . . . »
Coliseo . . . . . »
Columbus . . . . . »
Cuban Clover . . . . . »
Coronation . . . . . »
Coffe . . . . . »
Champagne . . . . . »
Cincinnati . . . . . »
Celery . . . . . »
Daiquiri . . . . . »
Denis . . . . . »
Derby . . . . . »
Dubonet . . . . . »
Escalante . . . . . »
Eagle . . . . . »
East India . . . . . »
Fith Ave . . . . . »
Gin . . . . . »
González . . . . . »
Harvard . . . . . »
Irish . . . . . »
Inglaterra . . . . . »
Intervention . . . . . »
Japanase . . . . . »
Jersey . . . . . »
Knickerbocker . . . . . »

Pág.

Liberal. . . . . Cocktail 20
Laredo. . . . . " 21
Lemon. . . . . " 21
Milo. . . . . " 21
Madrid. . . . . " 21
Manhaltan. . . . . " 22
Millonario. . . . . " 22
Martini. . . . . " 22
Monte Carlo. . . . . " 23
Mint. . . . . " 23
Malecón. . . . . " 23
Modern. . . . . " 24
Marguerite. . . . . " 24
North Pole. . . . . " 24
Nutting. . . . . " 25
Obispo. . . . . " 25
Old fashioned whiskey. . . . . " 25
" " Gin. . . . . " 26
Old fashioned. . . . . " 26
Olivette. . . . . " 26
Old Tom Gin. . . . . " 26
Princenton. . . . . " 26
Presidente. . . . . " 27
Quintana. . . . . " 27
Royal Palace. . . . . " 27
Santander. . . . . " 28
Souther Club. . . . . " 28
Scotch. . . . . " 28
Star. . . . . " 29
Sherry. . . . . " 29
Soda. . . . . " 29
Sloe Gin. . . . . " 29
Tropical. . . . . " 30
Tom López. . . . . " 30
Underwood. . . . . " 30
Vermouth. . . . . " 31
Whiskey. . . . . " 31
Xebec. . . . . " 31
Yale. . . . . " 32

Pág.

Zamorin. . . . . Cocktail 32
COCKTAILS PARA EMBOTELLAR. 32
CUPS. 32
Champagne Cup. 32
Claret „ 33
Burgundy „ 33
Rhine Wine „ 33
Sauterne „ 33
Otros Cups. 33
CUPS PARA PARTIDAS GRANDES. . . 33
Champagne Cup. 33
Claret Cup. 34
COBLERS. 34
Brandy Cobler. 34
Champagne Cobler. 35
Ron Bacardi Cobler. 35
Sherry Cobler. 35
Santerne Cobler. 35
Whiskey Cobler. 36
Otros Coblers. 36
COOLERS. 36
Chicago Cooler. 36
Inglaterra Cooler. 36
Panamá Cooler. 37
COLLINS. 37
John Collins. 37
Tom Collins. 37
CUBA DREAM. 37
DAISYES. 37
Brandy Daisy. 37
Gin Daisy. 38
Ron Bacardi Daisy. 38
Whiskey. 38
Otros Daisyes. 38
EGG NOGGS. 38
Baltimore Egg Nogg. 38
Brandy Egg Nogg. 39
Gin Egg Nogg. 39
Egg Nogg. 39

Pág.

Ron Bacardi Egg Nogg. 39
Sherry Egg Nogg. 39
Whiskey Egg Nogg. 40
Otros Egg Noggs. 40
Hot Egg Noggs. 40
Otros Hot Egg Noggs. 40

FLIPPS. 40
Brandy Flip. 40
Escalante Flip. 41
Gin Flip. 41
Port Wine Flip. 41
Sherry Flip. 41
Ron Bacardi Flip. 41
Scotch Whiskey Flip. 41
Otros Flipps. 41
Hot Brandy Flipp. 42
Hot Gin Flipp. 42
Hot Scotch Whiskey Flipp. 42
Hot Ron Bacardi Flipp. 42
Otros Hot Flipps. 42

FIZZES. 42
Brandy Fizz. 42
Escalante Fizz. 43
González Flizz. 43
Golden Fizz. 43
Gin Fizz. 43
Inglaterra Fizz. 44
María Barañano Fizz. 44
Ron Bacardi Fizz. 44
Silver Fizz. 45
Souther Club Gin Fizz. 45
Whiskey Fizz. 45
Otros Fizzes. 45

FIXES. 45
Brandy Fix. 46
Gin Fix. 46
Ron Bacardi Fix. 46
Whiskey Fix. 46
Otros Fixes. 46

HIGHBALLS.
Eagle Highball.
Inglaterra Highball.
Invisible Gin Highball.
Ron Bacardi Highball.
Rye Whiskey Highball.
Scotch Whiskey Highball.
Otros Highballs.

HORSES NECK.

JULEPS
Mint Julep.
Ron Bacardi Julep.
Whiskey Julep.
Otros Juleps.

LEMONADES.
Cordial Lemonade.
Egg Lemonade.
Lemonade.
Hot Lemonade.
Orangeade.
Orange Lemonade.
Plain Lemonade.
Seltzer Lemonade.
Soda Lemonade.

MONTE CRISTO.
MILK AND SELTZER.
MAMIE TAYLOR.

POUSSE CAFES.
Brandy Champarelle. Pousse Café
Escalante. " "
Faivres. " "
Havana. " "
Inglaterra. " "
Jersey Lily. " "
Knickerbein. " "
María Barañano. " "
Parisian. " "
Pousse Café.
Saratoga Pousse Café.

Pág.

PUNCHES 53

Absinthe . . . . . Punch 53
Brandy . . . . . „ 53
Champagne . . . . . „ 53
Curaçao . . . . . „ 53
Chaffeur . . . . . „ 54
Escalante . . . . . „ 54
Egg milk . . . . . „ 54
González . . . . . „ 55
Golden . . . . . „ 55
Gin . . . . . „ 55
Havana . . . . . „ 55
Inglaterra . . . . . „ 56
Laredo . . . . . „ 56
María Barañano . . . . . „ 56
Milk . . . . . „ 57
Marraschino . . . . . „ 57
Port Wine . . . . . „ 57
Román . . . . . „ 57
Ron Bacardi . . . . . „ 58
Rioja Clarete . . . . . „ 58
Tea . . . . . „ 58
Whiskey . . . . . „ 58
Otros Punches 58

PUNCHES PARA PARTIDAS GRANDES . 58

. 58
Canadian Punch 59
Escalante Punch 59
Grandeza Punch 60
Havana Punch 60
Inglaterra Punch 61
Hot Brandy Punch 61
„ Milk Punch 61
„ Rye Whiskey Punch 61
„ Ron Bacardi Punch 62
„ Scotch Whiskey Punch 62
Otros Hot Punches 62

RICKEYS 62

Brandy Rickey . . . . .

Gin Rickey.
Ron Bacardi Rickey.
Sloe Gin Rickey.
Whiskey Rickey.
Otros Rickeys.

RHINE WINE AND SELTZER.

SOURS.

Brandy Sour.
Blackthorn Sour.
Champagne Sour.
Gin Sour.
Ron Bacardi Sour.
Whiskey Sour.
Otros Sours.

SMASHES.

Brandy Smash.
Gin Smash.
Ron Bacardi Smash.
Whiskey Smash.
Otros Smashes.

SLINGS

Brandy Sling.
Gin Sling.
Ron Bacardi Sling.
Whiskey Sling.
Otros Slings.
Hot Brandy Sling.
„ Gin Sling.
„ Ron Bacardi Sling.
„ Whiskey Sling.
Otros Hot Slings.

SKINS.

Hot Irish Whiskey Skin.
„ Ron Bacardi Skin.
„ Rye Whiskey Skin.
„ Scotch Whiskey Skin.

Pág.

SHERRY AND EGG. 67

Sherry and Bitters. 67

SUMMER DELIGHT. 67

STONE WALL. 67

SANDY GAFF. 68

TODDIES. 68

Brandy Toddie. 68
Gin Toddie. 68
Ron Bacardi Toddie. 68
Whiskey Toddie. 68
Otros Toddies. 68

TOURIST. 69

BLOQUES DE ORNAMENTACION

SEMEJANTE A LA PIEDRA LABRADA

ECONOMIA, SOLIDEZ, ELEGANCIA

[illegible]TOSTES PARA RESTAURANTES, CAFES HOTELES, ETC.

DIRECCION:

[illegible] PALOMAR" CARRETERA DE GUINES CALVARIO

SAN LAZARO 155.—HABANA.

CATALOGACION
Entrada 2 9 OCT. 1963

Cervezas claras

La Tropical

y

Tívoli

y como cerveza negra

el tipo **Munich**

No tienen rival